УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп из овощей (со сметаной)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей (со сметаной)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей (со сметаной)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 20 | 16 |
| Картофель (с 1 марта) | 58,3 | 35 |
| или картофель (до 1 сентября) | 43,8 | 35 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 46,7 | 35 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 50 | 35 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 53,8 | 35 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 |
| или морковь (с 1 января) | 10,7 | 8 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 |
| Горошек зеленый консервированный | 9,2 | 6 |
|  или фасоль овощная (лопатка)  | 6,6 | 6 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 150 | 150 |
| Сметана  | 10 | 10 |
| Выход | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Суп отпускают с прокипяченной сметаной.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: кореньев, овощей.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей (со сметаной)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,59 | 5,99 | 9,15 | 96,87 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,05 | 10,38 | 0,00 | 2,50 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод(мг) |
| 34,85 | 49,28 | 20,75 | 0,78 | 0,58 | 0,18 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_