УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суп из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей», 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 | 25 | 20 |
| Картофель (с 1 марта) | 83,3 | 50 |
| или картофель (до 1 сентября) | 62,5 | 50 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 66,7 | 50 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 71,4 | 50 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 77 | 50 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 |
| или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Горошек зеленый консервированный  | 12 | 8 |
|  или фасоль овощная (лопатка) свежая | 8 | 8 |
| Бульон или вода | 190 | 190 |
| ВЫХОД | - | 250 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут нашнкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек консервированный, соль.

Горошек консервированный можно заменить свежемороженным, а фасоль овощную (лопатку) свежую заменить консервированной в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

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: картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав супа овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,59 | 4,99 | 9,15 | 87,87 |

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

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 34,85 | 49,28 | 20,75 | 0,78 | 0,58 | 1,75 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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