|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  |  |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
| Наименование изделия: | | | | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ / ГРЕНКИ 220/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **102** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | **100 порц.** | | | | | | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | | **брутто, кг** | | | | **нетто, кг** | | | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 56,92 | | | 37 | | | 5,69 | | | | 3,7 | | | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 61,67 | | | 37 | | | 6,17 | | | | 3,7 | | | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 46,25 | | | 37 | | | 4,63 | | | | 3,7 | | | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 49,33 | | | 37 | | | 4,93 | | | | 3,7 | | | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 52,86 | | | 37 | | | 5,29 | | | | 3,7 | | | | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | 16 | | | 1,6 | | | | 1,6 | | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | | 1 | | | | 0,8 | | | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | | 1,07 | | | | 0,8 | | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | | 1 | | | | 0,8 | | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | | 0,4 | | | | 0,4 | | | | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | | 0,3 | | | | 0,3 | | | | | |
| СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | | 3,0 | | | | 3,0 | | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | | 0,2 | | | | 0,2 | | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 140 | | | 140 | | | 14 | | | | 14 | | | | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,01 | | | 0,01 | | | 0,001 | | | | 0,001 | | | | | |
| **ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | 20 | | |  | | | | 20 | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | | | 26 | | | 2,6 | | | | 2,6 | | | | | |
| **Выход: 220** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | | | |  | | |  | |  |
| Белки, г | | | | | | | | 484 | | | |  | | В1, мг | | | 0,13 | |  | | Са, мг | | | 41,16 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
| Жиры, г | | | | | | | | 3,98 | | | |  | | С, мг | | | 5,24 | |  | | Mg, мг | | | 28,04 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
| Углеводы, г | | | | | | | | 24,64 | | | |  | | А, мг | | | 0,20 | |  | | Р, мг | | | 64,25 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | | | | | 187,90 | | | |  | | E, мг | | | 2,50 | |  | | Fе, мг | | | 1,58 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | Д, мкг | | | 0,03 | |  | | К, мг | | | 382,02 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | В2, мг | | | 0,06 | |  | | I, мкг | | | 3,31 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
|  | | | | | | | |  | | | |  | |  | | |  | |  | | F, мг | | | 0,02 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
|  | | | | | | | |  | | | |  | |  | | |  | |  | | Se, мг | | | 0,00 | | |  |  | | | |  | | |  | |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противня и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: куриного бульона  Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.  Гренки из пшеничного хлеба  Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С. При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень  Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) , неразваренный  Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа  Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового;  Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху  Запах: продуктов, входящих в суп  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |