|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 220/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **23** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника методических** **рекомендаций по организации питания детей и подростков в** **учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800** **с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА** | | | | | | | | | | | | |  | | **20** | |  | **2** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 26 | | 26 | | 2,6 | 2,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ | | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 61,54 | | 40 | | 6,15 | 4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 66,67 | | 40 | | 6,67 | 4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 50 | | 40 | | 5 | 4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 53,33 | | 40 | | 5,33 | 4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 57,14 | | 40 | | 5,71 | 4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 18 | | 13,5 | | 1,8 | 1,35 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 16,88 | | 13,5 | | 1,69 | 1,35 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 152 | | 152 | | 15,2 | 15,2 | | |
| СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ | | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3,0 | 3,0 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | | 5,1 | | 4 | | 0,51 | 0,4 | | |
| **Выход: 220** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,56 | |  | В1, мг | | 0,06 | |  | Са, мг | | 18,95 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,44 | |  | С, мг | | 3,87 | |  | Mg, мг | | 15,53 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,36 | |  | А, мг | | 0,28 | |  | Р, мг | | 33,13 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 219,88 | |  | E, мг | | 1,03 | |  | Fе, мг | | 0,58 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,03 | |  | К, мг | | 272,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,04 | |  | I, мкг | | 2,98 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | 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 противни 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Пассеровать до полуготовности морковь и лук , нарезанные соломкой. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения,снять с огня. При необходимости посолить.   При подаче посыпать зеленью  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:*** Температура подачи +75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – Суп, гомогенный, без посторонних включений.  Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).  Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |