

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-16с

Суп сливочный с рыбой(горбуша)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп сливочный с рыбой(горбуша)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп сливочный с рыбой(горбуша)», 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
Горбуша (филе)	34	30
Картофель	74,8	55
Молоко	15	15
Лук репчатый	6,2	5
Морковь	6,2	5
Масло сливочное	5	5
Лист лавровый	0,02	0,02
Соль	0,5	0,5
Вода	165	165
ВЫХОД блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбное филе очищают от кожи и нарезают на кусочки. Картофель нарезают брусочками, морковь шинкуют мелкой соломкой, лук шинкуют.

Морковь и лук пассеруют. Рыбное филе припускают с добавлением соли. Готовое филе вынимают.

В процеженный рыбный бульон кладут нарезанный картофель, пассерованные лук и морковь и варят. В конце варки кладут отварное филе горбуши, соль и лавровый лист, вливают молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель порезан брусочками или кубиками.

Консистенция: овощей – мягкая; макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа – молочно-золотистый.

Запах: аромат молока, рыбы, овощей.

Вкус: соответствует наименованию блюда.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп сливочный с рыбой(горбуша)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,4	8	9,5	140

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,09	0,05	6,6	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,36	54,06	21,82	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар _____