

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" _____ " _____ 20 _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

20.10.2022г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо " Суп куриный с лапшой" вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Куры потрошенные 1 категории	50	27,76	62,56	34,7
или тушка ц/б замороженная	50	27,76	62,56	34,7
Вода питьевая	200	200	250	250
Масса отварной куриной мякоти:		20	25	15
Масса готового куриного бульона:		136		170
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	9,5	9,5	11,8	11,8
или морковь замороженная соломка	12,3	9,5	15,3	11,8
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	12,3	9,8	15,3	11,8
Лук репчатый очищенный п/ф	9,5	9,5	11,8	11,8
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Лапша яичная пром. пр-ва:		15		19
Масса готовой вареной лапши:		25		32
Выход:		200		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Овощи (лук очищенный и морковь очищенная и нарезанная) в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см., для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Овощи пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Птицу размораживают на воздухе в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-60 минут. В конце приготовления вынимают вареную курицу,

отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "БК". Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон кладут пассерованные овощи, нарезанную вареную куриную мякоть, варят 8-10 минут, затем добавляют лапшу, соль и варят 3 минуты.

За 2 минуты до окончания варки добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, не разварены, лапша не разварена.

Цвет - бульон бесцветный, слегка мутноватый, жир на поверхности золотистый.

Вкус и запах - пассерованных овощей и специй.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Главный технолог



Жигунова Ю.И.

Хохлова С. Ю.