

14.04.21г



Утверждаю:

 Директор МБУ «Комбинат питания»
 А.С. Коряков
 20 04 21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32
«БАБУШКИН СУП С МЯСОМ»
1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Бабушкин суп с мясом»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях 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	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Говядина блочная или	3,98/3,98	12,3	11,2	12,3	11,2
Окорочка куриные или		19,5	8,8	19,5	8,8
Цыпленок – бройлера или		23,4	10,1	23,4	10,1
Филе куриное или		9,7	8,8	9,7	8,8
Свинина блочная или		13,2	11,8	13,2	11,8
Мясо говядины тушеное консерв.		7	7		
2. Картофель:					
молодой до 01.09.		65	52	86,3	69
с 01.09 по 31.10.	11,13/14,77	69	52	92	69
с 01.11. по 31.12.		74,3	52	98,6	69
с 01.01. по 28.02., 29.02.		80	52	106,1	69
с 01.03.		86,7	52	115	69
3. Морковь до 01.01.	0,96/1,44	10	8	15	12
Морковь с 01.01.		10,7	8	16	12
4. Лук репчатый	0,59/1,4	5	4,2	11,9	10
5. Крупа пшено	3,44/5,76	4	4	6,7	6,7
6. Яйца	2,59/2,59	1/4	10	1/4	10
7. Масло растительное или	1,99/2,69	2	2	2,7	2,7
Масло сливочное 72,5% жирн.		2	2	2,7	2,7
8. Вода или бульон		120	120	155	155
Всего сухих веществ:	24,68/32,63				
Выход:		-	150/7	-	200/7

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо говядины или свинины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают, проточной водой, нарезают на не большие куски массой не более 2кг. Окорочка куриные промывают под проточной водой, удаляют жир, гуску, заплюсневый сустав, кожу. Цыплят – бройлерных освобождают от упаковки, промывают под проточной водой, удаляют жир, гуску, кожу, заплюсневый сустав, сгустки крови. Филе куриное освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, промывают под проточной водой. Затем подготовленное куриное филе заливают горячей водой, добавляют йодированную соль и варят до готовности, затем нарезают мелким кубиком.

Потребительскую упаковку (банки) с тушеным консервированным мясом промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Далее тушеное консервированное мясо используют, следуя требованиям технологической карте.

Подготовленные окорочка куриные или цыплят - бройлеров заливают горячей водой, добавляют йодированную соль, доводят до кипения и варят на медленном огне периодически снимая пену до готовности. Затем отделяют мякоть от кости и нарезают. Мясо говядины или свинины закладывают в горячую воду (на 1кг. мяса 1-1,5л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Куски мяса полностью покрыты водой. За 15-20 минут до окончания варки добавляют йодированную соль. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Далее готовое мясо говядины или свинины нарезают кубиком, используют для приготовления супов.

Овощи перебирают, моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток. Яйца обрабатывают согласно санитарным правилам.

У репчатого лука срезают донце и шейку и очищают от сухих чешуек. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток.

Пшено перебирают, промывают проточной водой. Затем заливают кипящей водой на 1 минуту, воду сливают. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы суп не имел горьковатого вкуса.

Яйцо варят в течение 10 минут после закипания.

Подготовленные овощи: репчатый лук – мелко рубят, морковь – нарезают мелким кубиком, картофель – нарезают кубиком. Нарезанные лук и морковь пассеруют на масле 10-15 минут. В кипящую воду или бульон закладывают подготовленное пшено и варят до полуготовности. Затем добавляют картофель, пассерованные овощи. За 5-10 минут до окончания варки вводят вареное измельченное яйцо, подготовленный мясной продукт, и кипятят в течение 5 минут.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°...+ 65°С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид - бульон прозрачный, картофель сохранил форму нарезки.

Цвет - бульон со светло-желтым оттенком.

Вкус и запах – аромат пассерованных овощей, вкус умеренно соленый.

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.

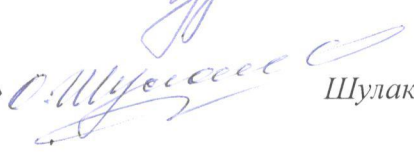
7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/7; 200/7г) (говядина)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
2,25/5,45		3,75/6,13		14,79/15,9		109,73/134,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,1/0,13	0,01/0,01	27,4/36,5	11,22/15	16,25/21,7	20,6/27,4	68,6/91,5	0,68/0,9

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.