

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование блюда: **«СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ».**

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюдо, г. Москва, 2004г.

Область применения: ДОУ

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.Цыплёнок - бройлера или	5,1/2,57	33,3	14,3	16,8	7,2
Окорочка куриные или		27,8	12,5	13,9	6,3
Говядина блочная или		17,6	16	8,8	8
Свинина блочная или		18,8	16,7	9,4	8,4
Филе куриное или		13,7	12,5	6,9	6,3
Мясо говядина тушен. консервир.		-	10	-	5
1.Картофель:					
молодой до 01.09.		84,8	67,8	100,5	80,4
с 01.09. по 31.10.	14,5/17,2	90,4	67,8	107,2	80,4
с 01.11.по 31.12.		96,9	67,8	114,9	80,4
с 01.01.по 28,29 02.		104,3	67,8	123,7	80,4
с 01.03.		113	67,8	134	80,4
2.Морковь до 01.01.	0,72/1,2	7,5	6	12,5	10
Морковь с 01.01.		8	6	13,3	10
3.Лук репчатый	0,84/1,4	7,1	6	11,9	10
6.Масло растительное или	1,79/2,39	1,8	1,8	2,4	2,4
Масло сливочное 72,5% жирность		1,8	1,8	2,4	2,4
8.Вода или бульон		108	108	152	152
Всего сухих веществ:	22,95/24,76				
Выход:		-	150/10	-	200/5

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 или филе бедра индейки 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 карты.

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, следуя технологии приготовления, указанной в технологической карте.

Картофель сортируют, моют, очищают. Морковь тщательно перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи (картофель, морковь, репчатый лук) повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаглов, сеток.

Подготовленные овощи шинкуют соломкой, картофель брусочком. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла в течение 10-20 минут. В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, пассерованные лук и морковь и варят до готовности (12-15 минут). За 5 минут до окончания варки кладут подготовленный мясной продукт, соль йодированную и кипятят 5 минут.

Примечание: мясо тушеное консервированное используют для приготовления блюд в исключительных случаях.

Температура подачи +60°...+65°С.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, мягкие.

Цвет – бульон прозрачный, допускается незначительное помутнение. Цвет блёсток жира на поверхности светло- жёлтый.

Вкус и запах - вкус и запах продуктов, входящих в состав супа, слабосоленый.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/10г; 200/5г.) (цыплята - бройлера)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,94/5,58		3,86/5,85		10,88/15,9		94,02/138,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,1/0,13	0,07/0,09	5,72/7,63	14,8/19,7	12,3/16,4	21,4/28,5	69/92	0,85/1,13

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.