

14.04.2022



Утверждаю:
Директор МБУ «Комбинат питания»
А.С. Коряков
20.04.2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

«СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ С ПТИЦЕЙ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей с гренками, с птицей», 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. Капуста свежая	1,15/1,54	15	12	20	16
2. Картофель:					
молодой до 01.09.		18,8	15	25	20
с 01.09. по 31.10.	3,21/4,28	20	15	26,7	20
с 01.11. по 31.12.		21,4	15	28,6	20
с 01.01 по 28,29. 02.		23,1	15	30,8	20
с 01.03.		25	15	33,3	20
3. Морковь до 01.01.	3,85/5,14	22,5	18	30	24
Морковь с 01.01.		24	18	32	24
4. Лук репчатый	0,84/1,68	7,1	6	14	12
5. Масло растительное	1,99/2,69	2	2	2,7	2,7
6. Масло сливочное 72,5% жирн.	1,5/2,03	2	2	2,7	2,7
7. Молоко 2,5% жирность	2,31/3,08	21	21	28	28
8. Цыплёнок – бройлера	7,68/2,57	50	21,5	16,8	7,2
или					
Окорочка куриные		24,9	19,8	11,7	8,3
9. Вода или бульон		109	109	105	105
Масса отварной мякоти птицы без кожи и костей:		-	15	-	5
Гренки:		-	10	-	10
1. Хлеб пшеничный	9,77/9,77	15,7	15,7	15,7	15,7
Всего сухих веществ:	32,3/32,78				
Выход:		-	150/15/10	-	200/5/10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Окорочка куриные промывают, удаляют кожу.

Цыплят - бройлерных освобождают от упаковки, промывают, удаляют кожу.

Подготовленное мясо птицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят на медленном огне, периодически снимая пену и жир. Готовое мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают и отделяют мякоть от кости. Окорочка куриные варят 20-25 минут, цыплят-бройлерных 25-30 минут. Вареную мякоть птицы нарезают мелким кубиком.

Овощи перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают проточной питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаггов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружных 3-4 листа, промыть проточной водой.

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают, вскрывают

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) мелко шинкуют и пассеруют на масле при температуре 100-110°C в течение 10-20 минут. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля, доводят до кипения. За 10 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, йодированную соль и варят до готовности при слабом кипении. За 5 минут до готовности заправляют горячим молоком и сливочным маслом, добавляют подготовленное мясо птицы и варят оставшиеся 5 минут.

Для гренок: пшеничный хлеб нарезают кубиком размером 1*1 см, подсушивают в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60... + 65 °С. Подают в тарелке для первых блюд. Гренки подают отдельно на тарелке. 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 - Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая.

Цвет - на поверхности блески жира бледно-оранжевого цвета.

Вкус и запах – вкус в меру соленый, с ароматом овощей.

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 150/15/10; 200/5/10г) (цыплёнок - бройлера)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
5,23/6,9		5,85/5,97		15,5/17,7		114,32/140,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,07/0,09	0,06/0,08	22,7/30,3	9,5/12,7	35,8/27,3	20,3/27,1	77/102	0,5/0,67

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.