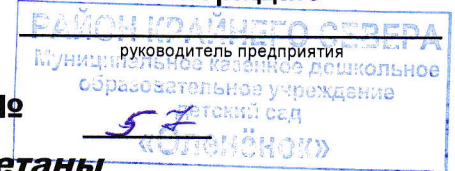


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

"Бабушкин" суп с мясом без сметаны

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **"Бабушкин" суп с мясом без сметаны**, вырабатываемое в
2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	22	16			
или Говядина полуфабрикат	19	16			
Масса отварного мяса		10			
Картофель	64	48			
Масло растительное	5	5			
Морковь	12,5	10			
Лук репчатый	12	10			
Бульон	145	145			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
Выход готового блюда		200/10			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают кубиками. Нарезанные кубиком морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют, припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности супа добавляют соль и сушеную зелень.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира, кусочки мяса

Цвет Бульон прозрачный

Консистенция Мяса, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Запах Мясных экстрактивных веществ и овощей

Вкус Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с овощами

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	13,9
Массовая доля жира	4,0

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^2$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (*E.coli*)... 1 (-)

Бактерии рода протей..... -

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... -

Плесени, КОЕ/г не более..... -

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
3,6	4,4	9,5	1,60	92