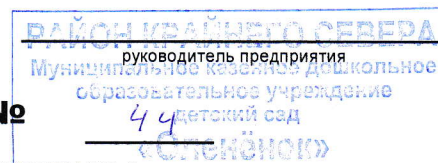


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп "Питательный" с мясом без сметаны

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп "Питательный" 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			
или Гуляш полуфабрикат	16	16			
Масса отварного мяса		10			
Картофель	53	40			
Крупа кукурузная	8	8			
Масло растительное	3	3			
Морковь	10	8			
Лук репчатый	10	8			
Вода питьевая	144	144			
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). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, затем припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут сушеную зелень, соль. Суп отпускают с мясом.

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 Мясо, овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира и кусочки мяса

Цвет Бульон прозрачный; овощей и крупы - натуральный

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

Запах Мясных экстрактивных веществ и овощей и вареной крупы (слегка мучнистый)

Вкус Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с овощами и крупой

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	10,7
Массовая доля жира	2,3

6.3. Микробиологические показатели качества

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

КМАФАнМ, 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
3,5	4,9	8,3	1,64	91