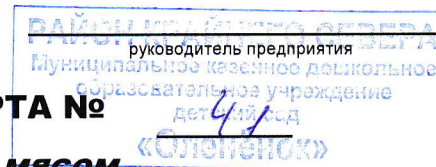


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп с картофелем и овощами, с мясом

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп с картофелем и овощами, с мясом** 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	37	28			
Морковь	16	13			
Лук репчатый	15	13			
Томатное пюре	2	2			
Масло растительное	3	3			
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. Мясо нарезают тонкими ломтиками. Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные с томатным пюре овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и сушеную зелень. 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

Цвет Бульон ярко - оранжевый

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

Запах Мясных экстрактивных веществ и овощей

Вкус Насыщенный, в меру соленый

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	6,9
Массовая доля жира	2,1

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..... --

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
3,7	4,6	5,9	2,21	80