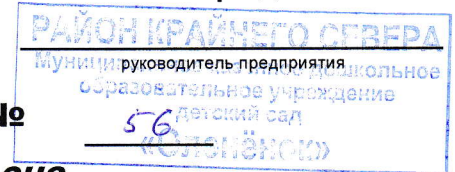


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп "Волна" на курином бульоне

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп "Волна" на курином бульоне**, 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. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	60	45			
Морковь	15	12			
Лук репчатый	18	15			
Масло растительное	3	3			
Бульон куриный	144	144			
Яйцо куриное	10	10			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
Выход готового блюда		200			

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 подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. **Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу - для приготовления второго блюда.** Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают с добавлением масла растительного. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, соль, доводят до кипения и кипятят 5 минут.

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 блески жира

Цвет Бульон прозрачный, с хлопьями заварившегося яйца

Консистенция Овощей - мягкая

Запах Куриного бульона с овощами

Вкус Куриного бульона с овощами, с привкусом вареного яйца