



Утверждаю
 Директор ООО «Фабрика социального питания»
 Д.С. Семикопенко

Технологическая карта Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: 102

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов							
	1 порция		100 порций		1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	42,86	30	4,29	3	51,43	36	5,14	3,6
Или картофель п/ф	-	30	-	3	-	36	-	3,6
Горох лущеный	12,15	12	1,22	1,2	14,58	14,4	1,46	1,44
Лук репчатый	8	6	0,8	0,6	9,6	7,2	0,96	0,72
Или лук репчатый п/ф	-	6	-	0,6	-	7,2	-	0,72
Морковь	8	6	0,8	0,6	9,6	7,2	0,96	0,72
Или морковь п/ф	-	6	-	0,6	-	7,2	-	0,72
Масло растительное	3	3	0,3	0,3	3,6	3,6	0,36	0,36
Бульон или вода	105	105	10,5	10,5	126	126	12,6	12,6
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15	1,8	1,8	0,18	0,18
Зелень	0,45	0,38	0,05	0,04	0,54	0,45	0,05	0,05
Выход	-	150	-	15	-	180	-	18

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов							
	1 порция		100 порций		1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	57,14	40	5,71	4,0	71,43	50	7,14	5,0
Или картофель п/ф	-	40	-	4,0	-	50	-	5,0
Горох лущеный	16,2	16	1,62	1,6	20,25	20	2,03	2,0
Лук репчатый	10,67	8	1,07	0,8	13,33	10	1,33	1,0
Или лук репчатый п/ф	-	8	-	0,8	-	10	-	1,0
Морковь	10,67	8	1,07	0,8	13,33	10	1,33	1,0
Или морковь п/ф	-	8	-	0,8	-	10	-	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	140	140	14	14	175	175	17,5	17,5
Соль	2	2	0,2	0,2	3	3	0,3	0,3
Зелень	0,6	0,5	0,06	0,05	0,75	0,63	0,075	0,06
Выход	-	200	-	20	-	250	-	25

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности. Доведенный до готовности суп убирают с плиты и добавляют мелко нарезанную зелень.

Картофель и овощи п/ф подготавливаются в соответствии с «Инструкцией по подготовке полуфабрикатов из картофеля и овощей к использованию». Технология приготовления блюд производится согласно описанному процессу в данном разделе.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают при $t = 75^{\circ}\text{C}$. Срок реализации- не более 2 часов.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г.

На воде

Б	Ж	У	Эн. ценность	А	В₁	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
2,2	2,1	6,6	59,3	0,0	0,1	2,3	1,0	17,1	14,2	35,2	0,8

На бульоне

Б	Ж	У	Эн. ценность	А	В₁	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
3,6	3,54	6,6	78,5	0,75	0,32	2,45	1,22	19,3	17,2	55,2	0,95

Ответственный за оформление ТК:



Перунова С.В.

31.08.2022