



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
Вода	105	105	10,5	10,5	126	126	12,6	12,6
Тушка ЦБ, или бедро с костью, или окорочек ЦБ на кости	13,44	13,44	1,34	1,34	16,13	16,13	1,61	1,61
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 готового мяса птицы		6,72		0,67		8,07		0,81
Выход супа	-	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
Вода	140	140	14	14	175	175	17,5	17,5
Тушка ЦБ, или бедро с костью, или окорочек ЦБ на кости	17,92	17,92	1,79	1,79	22,4	22,4	2,24	2,24
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 готового мяса птицы		8,96		0,90		11,2		1,12
Выход супа	-	200	-	20	-	250	-	25

Технология приготовления

Тушку ЦБ кладут в воду и варят бульон. Отварное мясо тушки ЦБ отделяют от костей и отправляют обратно в бульон. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, 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 $t = 75$ °С. 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.

Б	Ж	У	Эн. ценность	А	В ₁	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
г	г	г	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
3,96	3,04	7,82	74,48	0,0	0,1	2,3	1,0	17,1	14,2	35,2	0,8

Ответственный за оформление ТК:



Гайнутдинова О.В.

09.08.2023