**Суп картофельный с макаронными изделиями**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31 Суп картофельный с макаронными изделиями***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с макаронными изделиями вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | Норма закладки на | |
| 1 порцию, г, мл | |
|  |  |
|  | брутто | нетто |
| Картофель | 75,00 | 60,00 |
| Курица | 37,00 | 27,00 |
| Макаронные изделия | 8,00 | 8,00 |
| Морковь | 10,00 | 8,00 |
| Лук репчатый | 10,00 | 8,00 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Вода | 150,00 | 150,00 |
|  |  |  |
| **Выход:** |  | 200/ 27 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, петрушку, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин.**

**Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.**

**Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества**

**Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму.**

**Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса.**

**Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение.**

**Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый.**

**Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.**

**Температура подачи 65 оС.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Химический состав данного блюда** | | | |  | | |  | | | |  |  | | | | | |  | |  | | | | |  |
|  | Пищевые вещества | |  | Минер.вещества, | | |  | | | Витамины, мг | | | | | | | |  | | | | | |  | |
|  |  | мг |  | | |  | | |  | | | | | |  | | | |
|  |  |  |  |  | | |  | | |  |  | | | |  |  | | | | | |  | |
| белки, г | жиры, | углеводы, | энерг.ценность, | Ca | Fe | | | В1 | | | В2 | | | | С | | | |
| г | г | ккал |
|  |  |  | | |  | | |  | | | |  | | | |
|  |  |  |  |  |  | | |  | | |  | | | |  | | | |
| 227,00 | 2,91 | 8,3 | 21,02 | 17,82 | 1,0075 | | | 0,12 | | | 0,071 | | | | 17,375 | | | |