**Суп картофельный с курицей**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33 Суп картофельный с курицей***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с курицей 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 | 112,5 | 90,00 |  |
| Морковь | 10,00 | 8,00 |  |
| Курица | 50 | 40 |  |
| Лук репчатый | 10,0 | 8 |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |
| Вода или бульон | 140 | 140 |  |
|  |  |  |  |
| **Выход:** |  | **200/40** |  |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В кипящую воду кладут картофель, припущенные с растительным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин .Куриное мясо отваривают отдельно . При отпуске кладут в каждую тарелку . Бульон используют для приготовления супа**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**5.1 Органолептические показатели качества:**

**Овощи сохранили форму.**

**Вкус и аромат куриного бульона, из которого приготовлен суп.**

**Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение.**

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

**Консистенция овощей мягкая.**

**Температура подачи 65 оС.**

**6 .ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Химический состав данного блюда** | | | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | Пищевые вещества | |  | Минер.вещества, | | |  |  |  | | Витамины, мг | | |  |  |
|  |  | мг | |  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| белки, г | жиры, | углеводы, | энерг.ценность, | Ca |  | Fe | В1 | P | | Mg | | A |  | С |  |
| г | г | ккал |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |
| 2,91 | 2,29 | 13,31 | 116,39 | 20,68 |  | 0.94 | 0.11 | 61.44 | | 24,90 | | 0.00 |  | 9.6 |  |

**Инженер-технолог:**