УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 5.19

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	20	18,2
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	49	36,75
ГОРОХ	14	13,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	9	7,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
7,19	4,82	14	128,12	26,02	1,87	0,16	0,09	5,74

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 52 гр., С 1 ЯНВАРЯ - 56 гр., С 1 МАРТА - 60 гр.
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 10 гр.
ПЕРЕД ВАРКОЙ БУЛЬОНА МЯСО ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННОЕ МЯСО ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ВАРЯТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 2,5 ЧАСА. В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ С ПОВЕРХНОСТИ БУЛЬОНА СНИМАЮТ ПЕНУ И ЖИР. ГОТОВЫЙ БУЛЬОН ПРОЦЕЖИВАЮТ. ГОРОХ ПЕРЕБИРАЮТ, МОЮТ, КЛАДУТ В ХОЛОДНУЮ ВОДУ (2-3 Л НА 1 КГ ЛУЩЕНОГО ГОРОХА) НА 3 ЧАСА. КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАЮТ КРУПНЫМИ КУБИКАМИ, МОРКОВЬ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ, ЛУК МЕЛКО РУБЯТ. ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ГОРОХ КЛАДУТ В БУЛЬОН, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ, ДОБАВЛЯЮТ КАРТОФЕЛЬ, ПРИПУЩЕННЫЕ МОРКОВЬ И ЛУК И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗА 5-10 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ КЛАДУТ СОЛЬ.ВАРЕНОЕ МЯСО МЕЛКО НАРЕЗАЮТ И ПОДВЕРГАЮТ ВТОРИЧНОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ - КИПЯЧЕНИЮ В БУЛЬОНЕ В ТЕЧЕНИЕ 5-7 МИНУТ И ХРАНЯТ В НЕМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +75 ГРАД.С.ДО РАЗДАЧИ НЕ БОЛЕЕ 1 ЧАСА. ПРИ ОТПУСКЕ СУПА МЯСО КЛАДУТ В ТАРЕЛКУ И ДОБАВЛЯЮТ СУП.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: В ЖИДКОЙ ЧАСТИ СУПА - КАРТОФЕЛЬ, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ, ГОРОХ (КРОМЕ ЛУЩЕНОГО) - В ВИДЕ ЦЕЛЫХ, НЕРАЗВАРЕННЫХ ЗЕРЕН. КОНСИСТЕНЦИЯ: КАРТОФЕЛЯ - МЯГКАЯ, ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ - ПЮРЕОБРАЗНЫЙ, СОБЛЮДАЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ ЖИДКОЙ И ПЛОТНОЙ ЧАСТЕЙ СУПА. ЦВЕТ: СВЕТЛО - ЖЕЛТЫЙ (ГОРЧИЧНЫЙ), ВКУС: УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ, СВОЙСТВЕННЫЙ ГОРОХУ. ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В СУП. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА,СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./