

Технологическая карта № 5.19.1/1

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С 3X ДО 7 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			
T				
	Брутто	Hemmo		
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	25	22,75		
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	65	48,75		
ГОРОХ	20	19,8		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08		
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	12	9,6		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175		

Выход: 200

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Са	Fe	<i>B1</i>	B2	C
9,55	5,72	19,27	166,85	35,89	2,55	0,25	0,1	7,61

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 70 гр., С 1 ЯНВАРЯ - 75гр., С 1 МАРТА - 81гр. МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 13гр.

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 ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

Разработал технолог МКУ "У	гравления образования''	/Лесименко И.А./
----------------------------	-------------------------	------------------

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1