

Утверждаю  
 Директор МОУ «Вышнепенская основная  
 общеобразовательная школа»  
 А.Н. Красникова  
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом и фрикаделькой "Детской" из мяса птицы  
 Номер рецептуры: 102

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:  
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.: ДеЛи принт, 2015  
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки "Детские" из мяса птицы (пром. производства или приготовленная в соответствии с ГОСТ 55790-2013)	10,0	10,0	1,00	1,00
Мясо птицы ГОСТ 32737-2014	16,0	7,5	1,60	0,75
Хлеб пшеничный	1,9	1,9	0,19	0,19
Вода	2,3	2,3	0,23	0,23
Соль йодированная	0,063	0,063	0,01	0,01
<b>Суп:</b>				
Картофель	60,0	45,0	6,00	4,50
Горох	16,0	16,0	1,60	1,60
Лук репчатый	9,5	8,0	0,95	0,80
Морковь	11	9,0	1,10	0,90
Масло растительное	1,0	1,0	0,10	0,10
Масло сливочное	2,0	2,0	0,20	0,20
Лук зеленый (перо)	1,0	1,0	0,10	0,10
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Бульон или вода	140	140	14	14
Выход готового блюда	-	200/10	-	-

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и зелень мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованный лук и морковь и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Приготовление фрикаделек: Мясо птицы без кожи нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)

Приготовление бульона: Подготовленное мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса птицы 1-2 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**  
**ВНЕШНИЙ ВИД:** картофель и овощи нарезаны кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен. Фрикадельки одинакового размера.  
**КОНСИСТЕНЦИЯ:** картофель - мягкий; горох лущеный - пюреобразный, фрикадельки - упругие, сочные.  
**ЦВЕТ:** супа горохового - светло-желтый (горчичный),  
**ВКУС:** свойственный гороху, умеренно соленый.  
**ЗАПАХ:** гороха.

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	114,860	ВитаминВ1	0,210	Фосфор	142,500
Белки	4,840	ВитаминВ2	0,070	Магний	38,600
Жиры	3,100	ВитаминС	7,000	Железо	0,800

Углеводы	16,900	Витамин Е	0,200	Цинк	0,900
Витамина	0,001	Кальций	42,100	Йод	0,010

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
----------	----------