

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 рецептов 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 приготовленные в соответствии с ГОСТ 55790-2013)	15,0	10,0	1,50	1,00
Мясо птицы ГОСТ 32737-2014	24,0	11,3	2,40	1,13
Хлеб пшеничный	2,8	2,8	0,28	0,28
Вода	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль йодированная	0,094	0,094	0,01	0,01
Суп:			0,00	0,00
Картофель	75,0	56,0	7,50	5,60
Горох	20,0	20,0	2,00	2,00
Лук репчатый	12,0	10,0	1,20	1,00
Морковь	13	11,0	1,30	1,10
Масло растительное	1,25	1,25	0,125	0,125
Масло сливочное	2,5	2,5	0,250	0,250
Лук зеленый (перо)	1,75	1,25	0,175	0,125
Соль йодированная	1,25	1,25	0,125	0,125
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Бульон или вода	175	175	17,50	17,50
Выход готового блюда	-	250/10	-	-

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 рецептов 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 светло-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 (горчиный),
ВКУС: свойственный гороху, умеренно соленый.
ЗАПАХ: гороха.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	147,710	ВитаминВ1	0,270	Фосфор	183,200
Белки	6,220	ВитаминВ2	0,090	Магний	49,630
Жиры	3,990	ВитаминС	9,000	Железо	1,030
Углеводы	21,730	Витамин Е	0,257	Цинк	1,157

Витамина	0,001	Кальций	54,130	Иод	0,013
----------	-------	---------	--------	-----	-------

Свойства блюда:

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