

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.В. Богданов
«02» сентября 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Поливка «Беларусочка»

По СТБ (ГОСТ,ТУ) - СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: молодой	563	450
01.09-31.10	600	
01.11-31.12	643	
01.01-29.02	692	
01.03	750	
Картофель очищенный п/ф		
Морковь до 1.01	50	40
с 01.01	53	40
морковь очищенная п/ф		40
Лук репчатый	48	40
или лук очищенный		40
Масло сливочное	20	20
Куркума или паприка сладкая	0,04	0,04
Зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,04	0,04
Соль	4,2	4,2
Вода	700	700
Выход		1000

акт контрольной проработки № 5 от 17.06.2024г

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают, и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. В разогретое до температуры 130-140 С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 С в течение: 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Картофель отваривают и протирают горячим.

В кипящую воду кладут подготовленный вареный протертый картофель, пассерованные овощи, и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки добавляют соль, специи и зелень.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре. Жидкая часть супа однородная;

Цвет - светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло – желтого до светло-оранжевого; овощей – характерный для них;

Вкус - характерный для картофеля и пассерованных овощей;

Запах - характерный для картофеля и используемой специй, с ароматом пассерованных овощей и зелени;

Консистенция - овощей - мягкая, плотная.

4. Срок реализации и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,0	1,45	7,25	45,8

Заместитель директора по производству



С.Л.Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 20.08.2024г. № 06-3/7936