

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №513
на кулинарную продукцию

Суп картофельный с фасолью консервированной

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА: фирменное, акт контрольной проработки от 16.01.2024г.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г, мл)	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель молодой	313	
Картофель с 01.09 по 31.10.	333	
с 01.11. по 31.12.	357	
с 01.01 по 28-29.02.	385	250
с 01.03.	417	
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	250	
Фасоль консервированная	80	80
Морковь до 01.01.	63	
с 01.01.	67	50
Лук репчатый	48	40
Масло сливочное или	20	20
Масло растительное	10	10
и масло сливочное	10	10
Соль	4	4
Чеснок	2,67	2,0
Лавровый лист	0,04	0,04
Вода	630	630
Выход готовой продукции	1000	

2. Описание технологии приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель очищенный (полуфабрикат) освобождают от упаковки и промывают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры +130...+140°C масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут, затем добавляют мелко измельченный чеснок и пассеруют еще в течение 1-2 минут.

Консервированную фасоль выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают.

В кипящую воду кладут подготовленную фасоль, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный кубиками или брусочками или дольками, пассерованные овощи и варят до готовности. В конце варки супа кладут соль, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварным мясом (15-20г на порцию) или без него.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, на поверхности жидкой части блестки масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

цвет – светло-серый, с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

вкус, запах – характерный для картофеля и фасоли с ароматом пассерованных овощей;

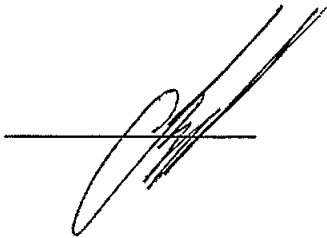
консистенция – овощей и фасоли мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
1,15	1,83	5,83	192,55 кДж (45,99 ккал)



Е.В.Сурина