

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21

## Технологическая карта № 27

### Суп картофельный с мясными или рыбными фрикадельками (наименование кулинарной продукции)

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	375	300
Картофель с 01.09 по 31.10	400	
Картофель с 01.11 по 31.12	429	
Картофель с 01.01 по 28-29.02	462	
Картофель с 01.03	500	
Морковь до 01.01	63	50
Морковь с 01.01	67	
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	10	10
Масло сливочное или масло растительное	10	10
Лавровый лист	0,04	0,04
Соль	6	6
Вода	800	800
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>1000</b>
<i>Фрикадельки мясные</i>		
Говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края)	1549	1140
Лук репчатый	119	100
Яйца	-	80
Соль	8	8
Вода	100	100
Масса полуфабриката	<b>1340</b>	
Выход фрикаделек мясных	<b>1000</b>	
<i>Фрикадельки рыбные</i>		
Треска крупная потрошенная обезглавленная или филе хека серебристого необесшкуренное	1237 1044,4	940 940
Лук репчатый	238	200
Яйца	-	50
Соль	8	8
Вода	90	90
Масса полуфабриката	<b>1250</b>	
Выход фрикаделек рыбных	<b>1000</b>	

#### 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.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C)

растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные кубиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110С в течение: лука—5-8 минут, моркови—10-15 минут.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют томатное пюре, пассерованное с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, лавровый лист, соль и доводят до кипения. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности в течение 8-10 минут и кладут в суп при отпуске. Фрикадельки должны подвергаться вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранению в нем до раздачи.

Для приготовления фрикаделек подготовленное **мясо** промывают теплой (20-30°C) проточной водой, режут на куски, пропускают через мясорубку 2 раза, соединяют с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, солью и водой и хорошо перемешивают. Формуют шарики по 8-10 г 2-3 шт. на порцию.

Для приготовления фрикаделек **рыбу** размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12°C из расчета 2л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 литр, промывают и разделяют на филе с кожей без костей. Замороженное рыбное филе размораживают на воздухе, промывают. Подготовленное филе рыбы с кожей без костей пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый лук, сырые яйца, воду, соль, все тщательно перемешивают и формуют шарики по 8-10 г 2-3 шт. на порцию.

### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают в многопорционной или однопорционной посуде с отварными фрикадельками (20-30 г на порцию). Оптимальная температура подачи 60-65°C.

### 4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** — нарезка овощей соответствует технологии приготовления, фрикадельки круглой формы, на поверхности жидкой части блестки масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** — светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла— светло-желтый, овощей и фрикаделек— характерный для них;

**вкус. запах** — характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек — характерный для мясной или рыбной массы;

**консистенция** — овощей — мягкая, плотная; фрикаделек — упругая, сочная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов. Фрикадельки хранят в бульоне.

### 6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				кКал	кДж
суп без фрикаделек	0,7	0,8	5,7	32	134
фрикадельки мясные	22,5	3,0	1,0	121	506
фрикадельки рыбные	14,7	0,9	1,9	74	310