

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора
М.В. Крицкая
2019 г

Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

Суп молочный с овсяными хлопьями

по СТБ 1210-2010

Дата введения 02.04.2019

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	200	200	20000	20000
Вода	62,5	62,5	6250	6250
Хлопья овсяные «Экстра» № 3	15	15	1500	1500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Масло сливочное	3	3	300	300
Соль	1,0	1,0	100	100
Выход готовой продукции	250		25000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлопья овсяные всыпают в подсоленную воду и варят до полуготовности 2-3 минуты, затем добавляют горячее молоко, сахар и варят до готовности.

Перед отпуском суп заправляют маслом сливочным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла; хлопья имеют характерную форму, соотношение компонентов соблюдено;

цвет: от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый;

вкус, запах: сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

консистенция: хлопьев - мягкая, не переварена; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,0	2,5	8,0	65/272


(подпись разработчика)

Е.В. Мешкова
(расшифровка подписи)