

4

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



УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
М.В. Дьякова  
\_\_\_\_\_ 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

**Суп овощной**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «26» 07 2022 г

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель очищенный п/ф	50	50
или Картофель молодой	62,5*	50
или Картофель с 01.09 по 31.10	66,7*	50
или Картофель с 01.11 по 31.12	71,5*	50
или Картофель с 01.01 по 28.02-29.02	77*	50
или Картофель с 01.03	83,4*	50
Горошек зеленый консервированный	38,5*	25
Морковь сырая очищенная п/ф	25*	25
или Морковь до 01.01	31,25*	25
или Морковь с 01.01	33,3*	25
Чеснок	1,3*	1,0
Масло сливочное	5	5
Соль	1,0	1,0
Лавровый лист	0,01	0,01
Зелень петрушки сушеная	0,01	0,01
Вода	200	200
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>250</b>

\*согласно акту контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают кубиком. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), нарезают кубиком. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, измельчают. Индивидуальную упаковку горошка зеленого консервированного промывают под проточной водой и протирают, вскрывают. Горошек зеленый консервированный промывают.

Морковь пассеруют на сливочном масле, для чего кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140° С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°С в течение 10-15 минут, в конце пассерования добавляют измельченный чеснок.

В кипящую подсоленную воду закладывают картофель, доводят до кипения варят до полуготовности, затем добавляют пассерованную морковь с чесноком и вар до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в суп добавляют горошек зеленый консервированный, зелень петрушки сушеную, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части зелень петрушки, блестки масла;

цвет – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – с светло-желтого до светло-оранжевого, овощей – характерный для их вида;

вкус, запах – характерный для используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованной моркови и чеснока;

консистенция - овощей - мягкая (овощи не переварены). Соотношение плотной жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,8	1,3	4,2	33/138

подпись разработчика



инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи