

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 № 32

### Суп с крупой и мясными фрикадельками

(наименование кулинарной продукции)

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, ( г, мл)	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	60	60
или рисовая, перловая	80	80
или пшеничная, овсяная	80	80
Морковь до 01.01	63	50
Морковь с 01.01	67	
Лук репчатый	48	40
Масло сливочное	10	10
Лавровый лист	0,04	0,04
Соль	6	6
Вода	950	950
<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
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>1340</b>	
<b>Выход фрикаделек мясных</b>	<b>1000</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной 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 пищевой 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 110°C в течение: лука — 5-8 минут, моркови — 10-15 минут.

Крупы перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду. Рис промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, лавровый лист, варят до готовности, солят.

При приготовлении супа с манной крупой в кипящую воду кладут пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу, лавровый лист, варят до готовности, солят.

Готовый суп заправляют маслом. 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 (20-30 г на порцию)

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.

### **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** — на поверхности жидкой части – блестки масла. Крупа и фрикадельки имеют характерную соответствующую для них форму. Набор компонентов соответствует рецептуре;

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

**вкус, запах** — характерный для использованной крупы с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек—характерный для мясной массы;

**консистенция** — круп — мягкая, плотная; крупы манной – мягкая. 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
с крупой перловой без фрикаделек	0,8	0,7	5,5	32	134
фрикадельки мясные	22,5	3,0	1,0	121	506