

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 382/23

Наименование изделия: СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА И ШПИНАТАНомер рецептуры: ТК № 382/23Наименование сборника рецептур: Контрольная проработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК</b>		<b>150</b>		<b>15</b>
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	79	55,3	7,9	5,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,8	0,33	0,28
МОРКОВЬ	3,7	2,8	0,37	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0 шт.	0	0 шт.	0
МОРКОВЬ	3,6	2,7	0,36	0,27
<b>ПТИЦА ОТВАРНАЯ (для первых блюд)</b>		<b>20</b>		<b>2</b>
КУРЫ потрош 1 КАТЕГОРИИ	36	25,2	3,6	2,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый (свежемороженый)	35	35	3,5	3,5
СЛИВКИ ПАСТЕР. 20% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
ШПИНАТ свежемороженый	15	15	1,5	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (72,5%)	4,5	4,5	0,45	0,45
<b>Выход: 200/20</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	17,60
Жиры, г	26,81
Углеводы, г	10,26
Энерг/ценность, ккал	347,56

В1, мг	0,14
С, мг	5,96
А, мг	12,59
Е, мг	2,28
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,22
В12, мкг	0,57

Са, мг	84,10
Mg, мг	47,52
P, мг	198,04
Fe, мг	2,40
Zn, мг	2,07
Na, мг	1 152,97
K, мг	539,36
I, мкг	114,84
F, мг	0,12
Se, мг	0,01

### **Технология приготовления:**

Картофель, морковь моют щеткой, очищают и вновь промывают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Герметичную упаковку с зеленым горошком и шпинатом тщательно промывают проточной водой и вытирают ветошью.

Птицу промывают холодной проточной водой. Подготовленную для варки птицу нарезают кубиками массой не более 25-30 гр, закладывают в горячую воду ( на 1 кг мяса необходимо 1-1,5 л воды), быстро доводят до кипения, затем уменьшают нагрев, снимают пену, добавляют соль и варят при слабом кипении до готовности.

Хранят отварную птицу в этом же бульоне при температуре 50-60\*С в закрытой посуде до раздачи блюда.

Лук и морковь нарезают, пассеруют, припускают в небольшом количестве бульона до готовности вместе с зеленым горошком и шпинатом.

Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, варят до готовности и протирают.

Протертые овощи соединяют со сливками, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют прокипяченным маслом сливочным.

#### **Бульон из кур или индеек**

Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Для осветления бульона используют оттяжку из моркови.

Бульон охлаждают до 50-60 °С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают.

Из тушки курицы или индейки выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы или индейки заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска.

Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки, или с гренками, или с манной крупой, или с макаронными изделиями.

#### **Птица отварная (для первых блюд)**

Птицу промывают холодной проточной водой. Подготовленную для варки птицу нарезают кубиками массой не более 25-30 гр, закладывают в горячую воду ( на 1 кг мяса необходимо 1-1,5 л воды), быстро доводят до кипения, затем уменьшают нагрев, снимают пену, добавляют соль и варят при слабом кипении до готовности.

Хранят в этом же бульоне при температуре 50-60\*С в закрытой посуде.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может храниться до раздачи в бульоне на горячей плите не более 1 часа.
- выкладывается в тарелку при подаче первого блюда.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подавать в однопорционной посуде, при отпуске добавляют кусочки отварной птицы.

Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21

п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — однородная масса, без кусочков непротертых овощей, без пленок на поверхности, с кусочками отварной птицы
- цвет — характерный для использованных овощей с зеленовато-кремовым оттенком, птицы светло-серый
- вкус, запах — свежих овощей, нежный, свойственный овощам в сочетании со сливками, умеренно соленый, с ароматом птицы
- консистенция — супа нежная, бархатистая, птицы нежная

Шеф-повар



Тылчина К. В.

Инженер-технолог



Вышемирская А.В.