

ГУ «Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района»

Утверждаю:
 Управляющий ГУ «Центр по обеспечению
 бюджетных организаций Каменецкого района»
 О.В.Кириллук

« 30 » _____ 2024 г.



Технологическая карта №
Суп картофельный с рыбными фрикадельками

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	75	
Картофель с 01.09 по 31.10	80	
с 01.11 по 31.12	85,8	60
с 01.01 по 28-29.02	92,4	
с 01.03	100	
Морковь до 01.01	12,6	
с 01.01	13,4	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатная паста	0,8	0,8
Масло сливочное или масло растительное	2	2
Лавровый лист	0,008	0,008
Соль	1,2	1,2
Вода	160	160
Выход готовой продукции	-	200
<i>Фрикадельки рыбные</i>		
Минтай обезглавл.	25,07	18,8
или хек тихоокеанский	25,4	18,8
или филе хека	19,18*	18,8
Лук репчатый	4,76	4
Яйца	-	1
Соль	0,16	0,16
Вода	1,8	1,8
Масса полуфабриката		25
Выход фрикаделек рыбных		20
Выход готовой продукции		200/20

*Учтены потери при размораживании, составляющие 2%.В случае, если потери при размораживании составляют более 2%,закладка брутто определяется путём акта контрольной проработки.

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% тёплом (с температурой до 30 С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В разогретое до температуры 130-140 С масло закладывают нарезанные кубиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 С 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 томатную пасту, 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 нём до раздачи.

Для приготовления фрикаделек рыбу размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12 С из расчёта 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчёта 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, всё тщательно перемешивают и формируют 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 С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

цвет – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блёсток масла-светло-жёлтый, овощей и фрикаделек-характерный для них;

вкус, запах – характерный для картофеля, с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек-характерный для рыбной массы;

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

4. Срок годности и условия хранения:

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

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Суп без фрикаделек	0,7	0,8	5,7	32
Фрикадельки рыбные	14,7	0,9	1,9	74