

ГУ «Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района»

Утверждаю:

Управляющий ГУ «Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района»

О. В. Кирилюк

«12» сентября 2025 г.

Технологическая карта №

**Суп картофельный с мясными 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                                   | 86                                                | 60            |
| с 01.01 по 28-29.02                                | 92                                                |               |
| 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           |
| <b>Выход готовой продукции</b>                     | -                                                 | <b>200</b>    |
| <b>Фрикадельки мясные</b>                          |                                                   |               |
| Говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого краёв) | 22,8*                                             | 22,8          |
| или свинина (кроме вырезки, корейки)               | 22,8*                                             | 22,8          |
| Лук репчатый                                       | 2,4                                               | 2             |
| Яйца                                               | -                                                 | 1,6           |
| Соль                                               | 0,16                                              | 0,16          |
| Вода                                               | 2,0                                               | 2,0           |
| <b>Масса полуфабриката</b>                         |                                                   | <b>26,8</b>   |
| <b>Выход мясных фрикаделек</b>                     |                                                   | <b>20</b>     |
| <b>Выход готовой продукции</b>                     |                                                   | <b>200/20</b> |

\* Определяется актом контрольной проработки, при размораживании мясного полуфабриката.

**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 подготовленное **мясо** промывают тёплой (20-30оС) 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 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 мясной 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<br>ценность, ккал |
|-----------------------|----------|---------|-------------|----------------------------------|
| Суп без<br>фрикаделек | 0,7      | 0,8     | 5,7         | 32,0                             |
| Фрикадельки<br>мясные | 22,5     | 3,0     | 1,0         | 121,0                            |

Начальник отдела по организации  
питания:



Г. Ф. Тарун