**Суп молочный с крупой**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35 Суп молочный с крупой***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп молочный с крупой вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | | | | | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|
| Брутто, г | | Нетто, г | | |
| Молоко | | | | | 100 | | 100 | | |
| Вода | | | | | 50 | | 50 | | |
| Крупы: рисовая, манная или кукурузная | | | | | 12 | | 12 | | |
| гречневая или пшено | | | | | 16 | | 16 | | |
| \*или вермишель | | | | | 12 | | 12 | | |
| Сахар | | | | | 1,6 | | 1,6 | | |
| Масло сливочное | | | | | 2 | | 2 | | |
| ВЫХОД: | | | | | 150 | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.  
После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко  
дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании,  
добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло,  
доводят суп до кипения и раздают.**

**Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном  
молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1  
: 0,38**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло  
Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение  
плотной и жидкой частей супа  
Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла — желтый  
Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла  
Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | Витамины, мг | | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | | А |
| г | ценность, |
|  | ккал |
| С рисовой крупой | | | | | | | | | | |
| 150 | 4,82 | 3,21 | 30,11 | 132,40 | 158,82 | 23,1 | 137,46 | 0,25 | 0,06 | 0,91 | | 30,6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| С манной крупой | | | | | | | | | | |
| 150 | 5,21 | 5,08 | 16,42 | 132,2 | 160,14 | 19,6 | 130,04 | 0,25 | 0,07 | 0,91 | | 30,6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| С кукурузной крупой | | | | | | | | | | |
| 150 | 4,97 | 5,1 | 16,5 | 131,8 | 161,68 | 28,9 | 154,66 | 0,55 | 0,09 | 0,91 | | 30,6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| С гречневой крупой | | | | | | | | | | |
| 150 | 5,97 | 5,48 | 17,08 | 141,6 | 160,88 | 46,5 | 165,66 | 1,13 | 0,11 | 0,91 | | 30,6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| С пшеном | | | | | | | | | | |
| 150 | 5,8 | 5,48 | 18,57 | 146,8 | 161,92 | 29,6 | 155,78 | 0,54 | 0,11 | 0,91 | | 30,6 |
|  |  | С вермишелью | | | | | | |  |  | |  |
| 150 | 6,4 | 7,2 | 22 | 113,00 | 160 | 30,5 | 154,3 | 0,46 | 0,8 | 0,92 | | 29,5 |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**