УТВЕРЖДАЮ
Директор МОБУ СОШ № 15
Пожарского муниципального района
_____ О.Ю. Могильникова
«3» 08 2021г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	100	80	1252	100
***с 1 сентября по 31 октября	106,7	80	133,3	100
***с 1 ноября до 31 декабря	114,3	80	142,8	100
***с 1 января по 28-29 февраля	123,1	80	153,8	100
***с 1 марта	133,3	80	166,7	100
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
На фрикадельки:				
Говядина (котлетное мясо) б/к	18,8	17,1	23,7	21,5
Лук репчатый	1,8	0,2	2,3	0,25
Вода	0,2	0,2	0,25	0,25
Яйцо	1,25	1,2	1,6	1,55
ВЫХОД:	200/20		25 025	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B_1	C	A
200/20	5,83	4,56	13,59	118,80	25,52	32,01	103,97	1,29	0,12	9,87	3,96
250/25	7,29	5,70	16,99	148,50	31,90	40,01	129,96	1,61	0,15	12,34	4,95

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Фрикадельки: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный фрикадельками, картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам