

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 86**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп мясной

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |
|---|-------------------------------|----------|-----------|----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц. |          |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо)   | 352.5                         | 260      | 35250     | 26000    |
| Лук репчатый  | 30                            | 25       | 3000      | 2500     |
| Яйцо  | 20                            | 20       | 2000      | 2000     |
| Вода  | 25                            | 25       | 2500      | 2500     |
| Соль поваренная пищевая   | 1.25                          | 1.25     | 125       | 125      |
| Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 7                       | 0.03                          | 0.03     | 3         | 3        |
| или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 8                   | 0.03                          | 0.03     | 3         | 3        |
| или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 9                   | 0.03                          | 0.03     | 3         | 3        |
| или Эмульсия вкусо-ароматическая для продуктов детского питания № 9                   | 0.03                          | 0.03     | 3         | 3        |
| ~ Допускается фрикадельки мясные готовить без добавления эмульсии вкусо-ароматической | -                             | -        | -         | -        |
| ~ Масса полуфабриката, г  | -                             | 335      | -         | 33500    |
| <b>Выход: 250</b>   | -                             | -        | -         | -        |

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

|                      |        |         |       |
|----------------------|--------|---------|-------|
| Белки (г):           | 54.9   | Ca (мг) | 50.48 |
| Жиры (г):            | 27.83  | Mg (мг) | 6.43  |
| Углеводы (г):        | 2.2    | Fe (мг) | 8.28  |
| Эн. ценность (ккал): | 478.45 | C (мг)  | 2.5   |

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо котлетное говяжье пропускают через мясорубку 1-2 раза, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым (допускается лук пропускать через мясорубку), яйцами куриными сырыми, водой, солью поваренной йодированной и хорошо фарш перемешивают. Для придания фрикаделькам вкуса и аромата натуральных пряностей к фаршу рекомендуется добавлять эмульсию вкусо-ароматическую № 7 или № 8, или № 9, или № 10 для продуктов детского питания в количестве 0,01 г на 100 г фарша. Эмульсию перед введением в фарш рекомендуется развести водой в соотношении 1:20-50. Из приготовленного фарша формуют шарики массой 8-10 г и варят в бульоне или воде до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне на мармите. Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Для диет 7, 10 фрикадельки готовят без соли поваренной.