**Технологическая карта МКОУ «Китуринская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП РИСОВЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ**

Номер рецептуры: № 115

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на суп рисовый на курином бульоне   вырабатываемый и реализуемый  в МКОУ «Китуринская СОШ».

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических 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  |
|   | 1 порция |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Картофель | 50,0 | 50,0 |
| рис | 30,0 | 30,0 |
| Лук репчатый | 5,0 | 4,2 |
| Морковь | 10,0 | 10,0 |
| Бульон  | 150,0 | 150 |
| Томат | 3,0 | 3,0 |
| Соль | 2,0 | 2,0 |
| Выход | 200,0 |

**4. Технологический процесс**

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу,

за 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи,

 и варят до готовности.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

 Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: в жидкой части супа овощи, нарезанные кубика­

ми, крупа хорошо разварившаяся, но не потеряв­

шая форму.

Консистенция: коренья мягкие, крупа мягкая, соблюдается соот­

ношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей, вареной крупы.