

Технологическая карта

Суп - лапша куриная

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Суп - лапша куриная
вырабатываемое и реализуемое в

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Куры целые (тушки 1 категории)	79	79
Выход мякоти кур без кожи и костей - 30 грамм			
2	Вода питьевая	244	244
3	Лук репчатый	12	10
4	Морковь столовая свежая	9,8	7,4
5	Специи Перец черный горошком	1	1
6	Специи Лавровый лист	0,5	0,5
7	Соль поваренная пищевая	2	2
Выход бульона на 1 порцию - 215 грамм			
8	Лапша домашняя п/ф	14	14
9	Лук репчатый	12	10
10	Морковь столовая свежая	9,8	7,4
11	Масло подсолнечное рафинированное	10	10
12	Зелень Петрушка	2,7	2
13	Специи Перец черный молотый	1	1

Выход готового изделия, г: 30/215/55

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Приготовление бульона: Кур обработать, залить холодной водой, довести до кипения и при интенсивном кипении снимать пену в течение 3-5 минут. Уменьшить огонь до минимума. Репчатый лук и морковь разрезать на пополам, обжечь срез на плите, положить в бульон. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист и варить на медленном огне до готовности кур. Готовый бульон процедить, кур обработать на мякоть без кожи и костей (желательно крупными кусочками, массой 30 грамм).

Приготовление супа: В бульон положить лапшу, отварить до готовности, добавить пассерованные (нарезанные тонкой соломкой) лук и морковь, мякоть кур, рубленную петрушку и небольшое количество молотого черного перца.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.