

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

В.А.Средняк

Технологическая карта №1

Наименование изделия: : Суп картофельный с крупой

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Картофель	100	75
Крупа: перловая, гороховая гречневая, овсяная, пшеничная, пшено	10	10
или рисовая, хлопья овсяные «Геркулес»	5	5
или манная	7,5	7,5
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода:		
Для круп пшеничной, овсяной, перловой	175	175
Для остальных круп	750	750
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,67	2,8	17,135	104,5	8,25

Технология приготовления: Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 5-10 минут до его готовности. Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа- картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа- хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп