

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №5

Наименование изделия: : **Суп молочный с крупой**

Номер рецептуры: 101

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); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Молоко	155	155
Вода	25	25
Крупа рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	13	13
Ячневая или гречневая, перловая, пшено	13	13
Сахар	6	6
Масло сливочное	1	1
Выход: 180г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,21	6,37	20,62	164	1,13

**Технология приготовления:** подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25г на порцию.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа-крупа разваренная, на поверхности- масло сливочное

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы-мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

*Цвет:* свойственный продуктам , входящим в состав супа

*Вкус:* сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

*Запах:* кипяченого молока, продуктов, входящих в суп