

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта: №38

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми**

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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	65
Фасоль	30	30
Лук репчатый	10	8
Морковь	10	8
Масло растительное	5	5
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
5,11	5,34	16,13	133,25	5,81

**Технология приготовления:** картофель нарезают соломкой, морковь и лук – мелкими кубиками. Подготовленную фасоль, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа- картофель, нарезанный соломкой, фасоль- в виде целых не разваренных зерен

*Консистенция:* картофель и бобовые-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* умеренно-соленый, свойственный гороху или фасоли

*Запах:* продуктов, входящих в суп