

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №14

Наименование изделия: : **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 88

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	80	65
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	10	10
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	5	5
Бульон или вода:	175	175
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,68	2,83	17,1	104,75	8,25

Технология приготовления: овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья- брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа- картофель и овощи, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп