

Технологическая карта № **РТ369**

Номер рецептуры: РТ369

Наименование блюда : **\*\*Суп картофельный с рыбой консервированной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	64.3	45	75.7	50	64.3	45		
Морковь	10	7.5	13	10	10	7.5		
Лук репчатый	10	8	12	10	10	8		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
Сайра консерв.	25	23	30	27	25	23		
Крупа перловая	5	5	6	6	5	5		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
<b>В ы х о д</b>	150		200					

**Технология приготовления:**

Жестяные банки с консервированной рыбой промывают, обрабатывают 3%-ным раствором уксусной кислоты, промывают еще раз, вскрывают, сливают лишнее масло, выкладывают рыбу в емкость.

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют крупу, доводят до кипения и добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла. Доводят до кипения и добавляют подготовленную консервированную рыбу. Варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

Температура подачи — 65 С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** овощи сохранили форму нарезки, рыба проварена, кусочки некрупные, крупа не разварена, на поверхности блестки жира.

**Консистенция:** супа - однородная, составляющих - мягкая.

**Цвет:** светлый, блестки жира - желтые.

**Вкус:** в меру соленый, свойственный набору продуктов.

**Запах:** свойственный набору продуктов, без посторонних запахов

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	1.57	2.26	11.85	74.02	0	0	0	0	0
Детсад	200	1.83	3.29	13.67	91.65	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении: