

Технологическая карта № 77

Номер рецептуры: 77

Наименование блюда : **Суп картофельный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	107	80	134	100	107	80		
Морковь	10	8	13	10	10	8		
Лук репчатый	5	4	6	5	5	4		
Масло растительное	2	2	2.5	2.5	2	2		
вода или бульон	140	140	175	175	140	140		
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья плотной части

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей входящих в состав супа

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	1.76	2.33	13.92	83.73	0	0	0	0	0
Детсад	180	2.2	2.92	17.4	104.66	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011

Диетолог _____ М.А. Смолина