

Технологическая карта № **РТ370**

Номер рецептуры: РТ370

Наименование блюда : **Суп рисовый без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	10	7.5	12	8	10	7.5		
Лук репчатый	10	8	12	10	10	8		
Крупа рисовая	5	5	6	6	5	5		
Картофель	64.3	45	75.7	50	64.3	45		
Масло растительное	2	2	3	3	3	3		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
В Ы Х О Д	150		180					

Технология приготовления:

Рис промывают несколько раз в теплой воде (40-50°C), затем ошпаривают кипятком. Лук репчатый очищают, промывают, нарезают мелким кубиком и пассеруют. Морковь свежую промывают, очищают, нарезают кубиком и припускают с растительным маслом.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленное рис, а через 5-10 минут добавляют нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения. Затем добавляют пассерованный лук, припущенную морковь и продолжают варить. За 5-10 минут до окончания варки супа кладут соль. Вода на 1 порцию (ясли) 0,115л, (сад) 0,195л. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: крупа хорошо набухла, но не разварена, овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира.

Консистенция: составляющих - мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: в меру соленый, без горечи.

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	1.46	2.25	12.21	74.94	0	0	0	0	0
Детсад	180	1.66	3.29	13.96	92.07	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина