

Технологическая карта № **РТ340**

Номер рецептуры: РТ340

Наименование блюда : ****Свекольник со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	55	43						
Картофель	80.7	55						
Морковь	35	29						
Томат-паста	3	3						
Сметана 15%	11	11						
Масло растительное	3	3						
Лук репчатый	10	8						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В Ы Х О Д		200						

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый — полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассированные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассированное томатное пюре, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Вода на 1 порцию (ясли) 0,120л, (сад) 0,230л.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки. **Консистенция:** супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: жидкой части от ярко - до - темно-малинового.

Вкус: сладковатый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов, не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

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
Детсад	200	2.63	4.96	16.16	119.73	46.42	1.48	0.1	0.44	18.37

Источники, используемые при составлении: