

Технологическая карта № РТ36

Номер рецептуры: РТ36

Наименование блюда : ****Суп "Гороховый"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущеный	19	19						
Картофель	75.7	50						
Морковь	15	12						
Лук репчатый	15	13						
Масло сливочное	2.5	2.5						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В Ы Х О Д	200							

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь и лук и варят до готовности. Вода на 1 порцию (ясли) 0,116л.(сад) 0,175л. Температура подачи — 65 С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, картофель частично разварен, часть горошка разварена, на поверхности блестки жира.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: желтоватый, блестки жира - желтые.

Вкус: в меру солёный, 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	Углево-ды, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	200	5.73	2.35	19.22	120.96	34.2	2.01	0.24	0.4	11.9

Источники, используемые при составлении: