

Технологическая карта № **РТ371**

Номер рецептуры: РТ371

Наименование блюда : ****Суп "ХАРЧО"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис пропаренный	6	6						
Картофель	90	65						
Лук репчатый	12	10						
Морковь	10.5	8						
Масло сливочное	3	3						
Томат-паста	3	3						
Чеснок	4	3.5						
Соль йодированная	1.2	1.2						
ВЫХОД			200					

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Овощи сортируют, и моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнение и высушивания допускается хранить в холодной воде не более двух часов. В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный картофель, доводят до кипения, затем добавляют подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи и томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки супа заправляют толченым чесноком.

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, бульон полупрозрачный.

Консистенция: составляющих - мягкая.

Цвет: бело-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
Детсад	200	1.9	2.46	13.41	83.41	23.8	0.87	0.09	0.47	15.53

Источники, используемые при составлении: