МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **п.35**

Номер рецептуры: 35

Наименование блюда : **Суп из овощей**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	15	12	20	16	15	12		
Картофель	39.9	30	53.2	40	39.9	30		
Лук репчатый	7.1	6	9.5	8	7.1	6		
Морковь	7.5	6	10	8	7.5	6		
Масло сливочное	2.4	2.4	3.2	3.2	2.4	2.4		
или Масло растительное	2.4	2.4	3.2	3.2	2.4	2.4		
Горошек консервированный	7.4	4.8	9.8	6.4	7.4	4.8		
вода или бульон	114	114	152	152	114	114		
Сметана 15%	6	6	9	9	6	6		
В Ы Х О Д	150		200		150			

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин до готовности добавляют сметану, зелень, доводят до кипения. Температура подачи — 65 °С.

Требования к качеству. Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей, зелени

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.цен-ность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	1.26	5.19	6.9	79.28	13.3	0.41	0.05	0.23	7.4
Детсад	200	1.7	7.06	9.23	107.31	18.61	0.55	0.07	0.3	9.88
ГКП	150	1.26	5.19	6.9	79.28	13.3	0.41	0.05	0.23	7.4

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;