

Технологическая карта № **РТ470**

Номер рецептуры: РТ470

Наименование блюда : **\*\*Суп-лапша домашняя**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	32	32						
Картофель	60.3	41						
Яйцо куриное	1/10 шт.	4						
Лук репчатый	10	8						
Морковь	13	10						
Масло растительное	4	4						
Соль йодированная	1.2	1.2						
<b>В ы х о д</b>			200					

**Технология приготовления:**

Суп-лапшу рекомендуется готовить на курином бульоне. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный соломкой, доводят до кипения. Затем кладут морковь, нарезанную соломкой, припущенную с растительным маслом, бланшированный и слегка пассированный репчатый лук, варят при слабом кипении 8—10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности.

**Приготовление домашней лапши.** В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают. Муку не ниже I сорта просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яиц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 мин для набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35-45 мм, а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при температуре 40—50 °С слоем в 10 мм 2—3 часа, просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем закладывают в бульон.

Вода для варки на 1 порцию(ясли)0,120л,(сад)0,210л.

Вода для теста на 1 порцию (ясли)0,002л, (сад)0,0035л.

Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** бульон прозрачный, лапша и овощи сохранили форму нарезки.

**Консистенция:** составляющих - мягкая.

**Цвет:** бульона - янтарный, соответствующий составляющим блюда.

**Вкус:** в меру соленый, без посторонних привкусов. **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	4.87	5	30.65	187.04	21.66	1.02	0.12	0.33	9.5

Источники, используемые при составлении: