

Технологическая карта № **Р3970**

Номер рецептуры: Р3970

Наименование блюда : ****Суп овощной с фасолью и сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль стручковая заморозка	25	25						
Картофель	48.4	29.04						
Морковь	12	10						
Капуста белокочанная	45	29.25						
Лук репчатый	10	8						
Сметана 15%	11	11						
Масло сливочное	2	2						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В ы х о д		200						

Технология приготовления:

Замороженную стручковую фасоль, освобождают от упаковки, не размораживая, отваривают до полуготовности. Овощи очищают, промывают, нарезают: капусту - шашками, картофель - кубиками, морковь и лук мелкими кубиками. Морковь припускают на сливочном масле, лук бланшируют и пассеруют. В кипящей бульон или воду закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут фасоль. По окончании варки добавляют сметану и доводят до кипения. Вода на 1 порцию (ясли) 0,120л, (сад) 0,200л. Температура подачи — 65°С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блески жира.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: желтоватый, блески жира - желтые.

Вкус: в меру соленый, 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	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Детсад	200	2.17	3.32	8.57	72.81	38.91	0.73	0.07	0.28	12.15

Источники, используемые при составлении: