

Технологическая карта № **РТ370**

Номер рецептуры: РТ370

Наименование блюда : ****Суп полевой со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	12	8						
Лук репчатый	12	10						
Крупа пшено	6	6						
Картофель	75.7	50						
Сметана 15%	9	9						
Масло растительное	4	4						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В Ы Х О Д		200						

Технология приготовления:

Пшено промывают несколько раз в теплой воде (40-50°C), затем ошпаривают кипятком. Лук репчатый очищают, промывают, нарезают мелким кубиком и пассеруют. Морковь свежую промывают, очищают, нарезают кубиком и припускают с растительным маслом.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5-10 минут добавляют нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения. Затем добавляют пассерованный лук, припущенную морковь и продолжают варить. За 5-10 минут до окончания варки супа кладут соль. При подаче в суп добавляют сметану. Вода на 1 порцию (ясли) 0,115л, (сад) 0,195л.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: крупа хорошо набухла, но не разварена, овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блески жира.

Консистенция: составляющих - мягкая.

Цвет: 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	2.17	5.77	13.84	115.96	24.22	0.8	0.1	0.37	11.44

Источники, используемые при составлении: