

Технологическая карта № **РТ340С**

Номер рецептуры: РТ340С

Наименование блюда : **25-Свекольник со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	50	40	60	48				
Картофель	60	45	70	53				
Морковь	28	22.4	34	27				
Томат-паста	2	2	2.7	2.7				
Сметана 15%	9	9	10	10				
Масло растительное	2	2	2.7	2.7				
Лук репчатый	8	6.7	10	8				
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2				
Вода	50	50	70	70				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый -полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассированные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассированное томатное пюре, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Вода на 1 порцию ясли 130 мл, сад 150 мл. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

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

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: жидкой части от ярко - до - темно-малинового.

Вкус: сладковатый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов, не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

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
Ясли	150	2.19	3.6	13.51	95.24	36.85	1.24	0.08	0.36	15.35
Детсад	180	2.6	4.5	16.06	115.15	46.59	1.51	0.1	0.42	18.29

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура