

Технологическая карта № **ТК372С**

Номер рецептуры: ТК372С

Наименование блюда : **25-Суп Кудрявый**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено	5	5	6	6				
Лук репчатый	10	8.4	12	10				
Морковь	10	8	12	10				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10				
Картофель	76	57	85	64				
Масло сливочное	2	2	2	2				
Соль йодированная	0.8	0.8	0.9	0.9				
Вода	60	60	80	80				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Нарезаем мелко лук, морковь натираем на крупной тёрке, картошку нарезаем небольшими кубиками со стороны примерно 1,5 см. Доводим бульон до кипения, закладываем овощи, пшено. Снова доводим до кипения и варим на небольшом огне в течение 10 минут. Тем временем в миску разобьём яйца и хорошенько взболтаем их венчиком. Теперь осталось разобраться, как влить яйцо в суп. Берём в одну руку венчик, в другую - миску с яйцами. Венчиком начинаем мешать суп в кастрюле по кругу, делая воронку. В эту воронку, не переставая мешать, тонкой струйкой вливаем разболтанные яйца. В процессе яичная смесь будет превращаться в "кудряшки" или "паутинку".

Суп солим по вкусу и томим на медленном огне ещё 2-3 минуты. Добавить кусочек сливочного масла. Огонь выключаем и даём супу настояться под крышкой 10 минут.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, яйцо правильно распределили в бульоне.

Цвет: бело-желтый.

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	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	3.22	3.02	13.95	95.86	20.74	1.05	0.11	0.45	12.64
Детсад	180	3.53	3.08	16.03	105.97	23.11	1.17	0.12	0.51	14.3

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура