

Технологическая карта № **T255C**

Номер рецептуры: T255C

Наименование блюда : **25-Суп гороховый**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущеный	10	10	15	15				
Морковь	10	8	12	10				
Лук репчатый	10	8	12	10				
Картофель	60	45	80	60				
Масло сливочное	2	2	3	3				
Вода	90	90	100	100				
Соль йодированная	1	1	1.2	1.2				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Горох подготавливают, перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный пассированный лук и варят до готовности. Температура подачи -65 С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: коренья и картофель нарезаны кубиками, картофель частично разварен, часть гороха разварена, на поверхности блестки жира.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: желтоватый, блестки жира - желтые.

Вкус: в меру соленый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонн их запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	3.43	1.81	13.38	83.57	22.2	1.26	0.15	0.34	10.2
Детсад	180	4.94	2.69	18.54	118.12	30.29	1.78	0.22	0.46	13.5

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура