

Технологическая карта № **ТК12С**

Номер рецептуры: ТК12С

Наименование блюда : **25-Суп картофельный с рыбными фрикадельками**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	80	60	107	80				
Морковь	10	8	13	10.4				
Лук репчатый	11	9.2	12	10				
Масло растительное	1.5	1.5	2	2				
Соль йодированная	1	1	1.2	1.2				
Вода	75	75	85	85				
Фрикадельки		20		20				
Минтай	30	17.4	35	20.3				
Лук репчатый	4	3.4	4	3.4				
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4				
Соль йодированная	0.1	0.1	0.3	0.3				
В ы х о д	150/20		180/20					

Технология приготовления:

В кипящей бульон или воду, кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения. Добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности.

Приготовление фрикаделек: филе рыбы без костей и без кожи пропускают через мясорубку два раза, соединяют с мелко нарезанным сырым луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 гр., припускают в бульоне до готовности. Хранят до отпуска в бульоне и подают на порцию 4 шт. Температура подачи -65 С.

Показатели качества и безопасности (Июсти Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, картофель сохранил форму нарезки, на поверхности блестки жира. Фрикадельки в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая. Фрикаделек упругая, сочная.

Цвет: золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

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	150/20	4.76	2.39	11.39	86.09	25.27	0.97	0.11	0.46	13.75
Детсад	180/20	5.66	3	14.88	109.15	30.8	1.21	0.13	0.61	17.96

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура