

Технологическая карта № **ТР369С**

Номер рецептуры: ТР369С

Наименование блюда : **25.-Суп картофельный с рыбой консервированной**

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. |       |        |       |        |       |        |       |
|--------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
|                    | Ясли                                 |       | Детсад |       |        |       |        |       |
|                    | брутто                               | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель          | 60                                   | 45    | 80     | 60    |        |       |        |       |
| Морковь            | 12                                   | 9.6   | 15     | 12    |        |       |        |       |
| Масло растительное | 2                                    | 2     | 2      | 2     |        |       |        |       |
| Лук репчатый       | 10                                   | 8     | 12     | 10    |        |       |        |       |
| Консервы рыбные    | 22                                   | 22    | 25     | 25    |        |       |        |       |
| Крупа перловая     | 5                                    | 5     | 8      | 8     |        |       |        |       |
| Соль йодированная  | 1                                    | 1     | 1.2    | 1.2   |        |       |        |       |
| Вода               | 80                                   | 80    | 90     | 90    |        |       |        |       |
| <b>В ы х о д</b>   | 150                                  |       | 180    |       |        |       |        |       |

**Технология приготовления:**

Жестяные банки с консервированной рыбой промывают, обрабатывают 3%-ным раствором уксусной кислоты, промывают еще раз, вскрывают, сливают лишнее масло, выкладывают рыбу в емкость.

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют крупу, доводят до кипения и добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла. Доводят до кипения и добавляют подготовленную консервированную рыбу. Варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

Температура подачи -65 С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, рыба проварена, кусочки некрупные, крупа не разварена, на поверхности блестки жира.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: светлый, блестки жира - желтые.

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   | 5.5              | 5.43    | 12          | 118.82                | 23.95                    | 0.85 | 0.07         | 0.38 | 10.28 |
| Детсад    | 180   | 6.67             | 5.96    | 16.78       | 147.4                 | 29.8                     | 1.11 | 0.1          | 0.49 | 13.6  |

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_. О. А. Бура