

Технологическая карта № **РТ37С**

Номер рецептуры: РТ37С

Наименование блюда : **25-Суп крестьянский со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	30	22.5	36	27				
Морковь	10	7.5	12	8				
Лук репчатый	10	8	12	10				
Крупа пшено	5	5	6	6				
Картофель	40	26	48	31.2				
Сметана 15%	6	6	9	9				
Масло растительное	3	3	4	4				
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2				
Вода	70	70	80	80				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Пшено перебирают, промывают несколько раз в теплой воде (40-50°C), затем ошпаривают кипятком, закладывают в кипящую воду (3 литра на 1 кг.) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. Лук репчатый очищают, промывают, нарезают мелким кубиком и пассеруют. Морковь свежую промывают, очищают, нарезают кубиком и припускают с растительным маслом. Через 10-15 минут до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре, с о сметаной.

Вода на 1 порцию ясли 130 мл., сад 170 мл. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа хорошо набухла, но не разварена, овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блески жира.

Консистенция: составляющих - мягкая.

Цвет: бульон полупрозрачный.

Вкус: в меру соленый, без горечи.

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	1.78	4.19	9.97	84.7	14.84	0.51	0.06	0.2	6.4
Детсад	180	2.18	5.7	11.99	107.94	22.34	0.63	0.08	0.24	7.68

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура