

Технологическая карта № **РТ440С**

Номер рецептуры: РТ440С

Наименование блюда : **25.-Суп молочный с макаронными изделиями**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 2,5 %	130	130	150	150				
Сахар-песок	1.5	1.5	2.5	2.5				
Масло сливочное	2	2	3	3				
Макаронные изделия	13	13	18	18				
Соль йодированная	1	1	1	1				
Вода	10	10	15	15				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны - 15 мин, лапшу - 10 мин, вермишель - 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко и варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце варки добавляют масло сливочное.

Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: форма макаронных изделий сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, без привкуса пригоревшего молока.

Запах: свойственный макаронным изделиям, без запаха пригоревшего молока

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	5.22	4.87	16.8	131.88	162.68	0.17	0.07	0.2	1.69
Детсад	180	6.35	6.16	22.27	169.94	187.9	0.2	0.09	0.24	1.95

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура