

Технологическая карта № **РТ3700**

Номер рецептуры: РТ370

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	10	7.5	12	9				
Лук репчатый	10	8.4	12	10				
Крупа пшено	5	5	6	6				
Картофель	74.3	52	89	62.3				
Сметана 15%	9	9	11	11				
Масло растительное	3	3	4	4				
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2				
Вода	130	130	170	170				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Пшено промывают несколько раз в теплой воде (40-50°C), затем ошпаривают кипятком. Лук репчатый очищают, промывают, нарезают мелким кубиком и пассеруют. Морковь свежую промывают, очищают, нарезают кубиком и припускают с растительным маслом.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5-10 минут добавляют нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения. Затем добавляют пассерованный лук, припущенную морковь и продолжают варить. За 5-10 минут до окончания варки супа кладут соль. При подаче в суп добавляют сметану. Вода на 1 порцию (ясли) 0,115л, (сад) 0,195л.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

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

Консистенция: составляющих - мягкая.

Цвет: желтый.

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	2.06	4.74	13.33	104.28	20.2	0.75	0.09	0.38	11.65
Детсад	180	2.48	6.12	15.98	128.94	27.48	0.92	0.11	0.46	13.95

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура