

Технологическая карта № **ТК135С**

Номер рецептуры: ТК135С

Наименование блюда : **25-Суп-пюре из разных овощей**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	24	18	31	24				
Молоко 2,5 %	22	22	25	25				
Капуста белокочанная	19	15.2	25	20				
Картофель	65	52	75	56				
Лук репчатый	10	8	12	10				
Масло сливочное	3	3	4	4				
Мука	3	3	4	4				
Соль йодированная	1.2	1.2	1.6	1.6				
Вода	40	40	50	50				
<b>В Ы Х О Д</b>	150		180					

**Технология приготовления:**

Все овощи , кроме картофеля , мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения , закладывают картофель, нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают. овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят отваром добавляют соль, проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Белый соус: В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания.

Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый оттенок. В пассерованную муку, охлажденную до 60 С, вливают одну четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.

Вода: ясли- 83 мл., сад- 110 мл.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

**Показатели качества и безопасности**

**Требования к качеству:**

Суп- однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок, консистенция эластичная, густых сливок. Цвет белый с розоватым оттенком. Вкус нежный в меру соленый.

**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	2.58	3	14.25	94.3	44.62	0.76	0.09	0.42	12.39
Детсад	180	3.03	3.84	16.56	112.87	52.75	0.88	0.1	0.45	13.73

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура