



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
УКРОП	2	1,48	0,2	0,15
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,08	16	1,61	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,63	В1, мг	0,15	Са, мг	33,54
Жиры, г	4,43	С, мг	4,31	Mg, мг	27,68
Углеводы, г	15,29	А, мг	0,21	Р, мг	64,20
Энергетическая ценность, ккал	118,41	Е, мг	3,26	Fe, мг	1,57
		Д, мкг	0,00	К, мг	383,59
		В2, мг	0,06	І, мкг	3,56
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Примечание:

1. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
2. Зелень (петрушка, укроп, следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса
3. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: продуктов, входящих в суп