



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ)**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	8,1	8	0,81	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
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	2,40	В1, мг	0,10	Са, мг	20,10
Жиры, г	2,40	С, мг	5,30	Mg, мг	31,90
Углеводы, г	35,60	А, мг	0,20	P, мг	61,20
Энергетическая ценность, ккал	192,10	Е, мг	1,50	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	401,60
		В2, мг	0,00	I, мкг	3,90
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. Крупу перебирают, промывают

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

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
3. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.