



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **100**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
УКРОП	2,5	1,9	0,25	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,77	В1, мг	0,11	Са, мг	32,64
Жиры, г	2,47	С, мг	7,36	Mg, мг	24,86
Углеводы, г	20,31	А, мг	0,23	Р, мг	60,22
Энергетическая ценность, ккал	118,80	Е, мг	0,44	Fe, мг	1,13
		Д, мкг	0,05	К, мг	483,33
		В2, мг	0,05	І, мкг	4,70
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп 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
4. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре