



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	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
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	10,1	10	1,01	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	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,95	В1, мг	0,12	Са, мг	27,99
Жиры, г	3,07	С, мг	6,60	Mg, мг	40,09
Углеводы, г	18,47	А, мг	0,20	P, мг	77,21
Энергетическая ценность, ккал	115,19	Е, мг	1,88	Fe, мг	1,53
		Д, мкг	0,00	К, мг	502,17
		В2, мг	0,07	І, мкг	4,88
				F, мг	0,03
				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.