УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 5.11/2

Наименование блюда: СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 100

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
САХАР-ПЕСОК	3	3
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	130	130
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	12	12

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,11	6,5	17,6	150,36	159,09	0,34	0,07	0,2	1,69

Технология приготовления:

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЯТ В ВОДЕ ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ, МАКАРОНЫ 15-20мин, ВЕРМИШЕЛЬ 5-7мин, ВОДУ СЛИВАЮТ, А МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ПРОМЫВКИ ЗАКЛАДЫВАЮТ В КИПЯЩУЮ СМЕСЬ МОЛОКА И ВОДЫ И ПЕРЕОДИЧЕСКИ ПОМЕШИВАЯ, ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗАПРАВЛЯЮТ СОЛЬЮ, САХАРОМ. В КОНЦЕ ВАРКИ ВВОДЯТ ПРОКИПЯЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: В ЖИДКОЙ ЧАСТИ СУПА РАСПРЕДЕЛЕНЫ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СОХРАНИВШИЕ ФОРМУ. НА ПОВЕРХНОСТИ - СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. КОНСИСТЕНЦИЯ: МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - МЯГКАЯ. ЦВЕТ: СУПА - МОЛОЧНО - БЕЛЫЙ, СЛИВОЧНОГО МАСЛА - ЖЕЛТЫЙ. ВКУС: МОЛОКА И СЛИВОЧНОГО МАСЛА, УМЕРЕННО СЛАДКИЙ. ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В СУП. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +60…+65ГРАД.С. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ НЕ СЛИПШИЕСЯ И ХОРОШО ПРОВАРЕННЫЕ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./