УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №5.16

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 91/127*масло растительное заменили на масло сливочное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	44	33
МОРКОВЬ КРАСНАЯ СЫР.ДО 1 ЯНВ	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ПАССЕРОВАННЫЙ	6	5,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	10	10
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
ЯЙЦО КУРИНОЕ	6	5,22
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	10	10
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1	1
БУЛЬОН	130	130
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ К.К. В	20	18,2

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
6,41	7	14,84	148,81	26,29	1,16	0,07	0,1	5,41

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 47 гр; С 1 ЯНВАРЯ - 51гр; С 1 МАРТА - 55гр.
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ -11 гр.
ПЕРЕД ВАРКОЙ БУЛЬОНА МЯСО ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННО МЯСО ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ВАРЯТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 2,5 ЧАСА. В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ С ПОВЕРХНОСТИ БУЛЬОНА СНИМАЮТ ПЕНУ И ЖИР. ГОТОВЫЙ БУЛЬОН ПРОЦЕЖИВАЮТЮТ. В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН КЛАДУТ КАРТОФЕЛЬ, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ, ДОБАВЛЯЮТ ПРИПУЩЕННЫЕ МОРКОВЬ, ЛУК И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗА 5-10 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ КЛАДУТ СОЛЬ.ВАРЕНОЕ МЯСО МЕЛКО НАРЕЗАЮТ И ПОДВЕРГАЮТ ВТОРИЧНОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ - КИПЯЧЕНИЮ В БУЛЬОНЕ В ТЕЧЕНИЕ 5-7 МИНУТ И ХРАНЯТ В НЕМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +75 ГРАД.С ДО РАЗДАЧИ НЕ БОЛЕЕ 1 ЧАСА. КЛЕЦКИ ВАРЯТ ОТДЕЛЬНО В ВОДЕ И КЛАДУТ В СУП ПРИ ОТПУСКЕ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЛЕЦОК МУЧНЫХ: В МОЛОКО КЛАДУТ СОЛЬ, МАСЛО И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ, ЗАТЕМ ПОМЕШИВАЯ, ВСЫПАЮТ МУКУ И ЗАВАРИВАЮТ ТЕСТО, КОТОРОЕ НЕ ПЕРЕСТАВАЯ ПОМЕШИВАТЬ, ПРОВАРИВАЮТ В ТЕЧЕНИИ 5-10мин, ПОСЛЕ ЭТОГО МАССУ ОХЛАЖДАЮТ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 60-70С. ДОБАВЛЯЮТ В 3-4 ПРИЕМА ОБРАБОТАННЫЕ СЫРЫЕ ЯЙЦА И ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ. ПРИГОТОВЛЕННОЕ ТЕСТО ЗАКАТЫВАЮТ В ВИДЕ ЖГУТА И НАРЕЗАЮТ НА КУСОЧКИ ПО 10-15гр. КЛЕЦКИ ВАРЯТ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ(на 1кг берут 5л жидкости) ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 5-7мин.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: В ЖИДКОЙ ЧАСТИ СУПА - КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ, СОХРАНИВШИЕ ФОРМУ НАРЕЗКИ. КЛЕЦКИ ОДИНАКОВОГО РАЗМЕРА. КОНСИСТЕНЦИЯ: КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ - МЯГКИЕ, КЛЕЦКИ - УПРУГИЕ, СОБЛЮДАЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ ЖИДКОЙ И ПЛОТНОЙ ЧАСТЕЙ СУПА. ЦВЕТ: СУПА - ЗОЛОТИСТЫЙ, ЖИРА НА ПОВЕРХНОСТИ - СВЕТЛО - ОРАНЖЕВЫЙ. ВКУС: ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ, ПРОДУКТОВ ВХОДЯЩИХ В СУП. 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:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

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