УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО подпись

Технологическая карта № 5.10/2

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

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 82

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	69	51,75
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	5	5
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	20	18,2
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	4	4

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,3	5,79	13,27	126,58	16,33	1,16	0,08	0,08	7,94

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 74 гр., С 1 ЯНВАРЯ - 80 гр., С 1 МАРТА - 86 гр.
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 ПРОЦЕЖИВАЮТ. КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ИЛИ КУБИКАМИ, КОРЕНЬЯ - БРУСОЧКАМИ, СОЛОМКОЙ ИЛИ КУБИКАМИ, ЛУК ШИНКУЮТ ИЛИ МЕЛКО РУБЯТ. МОРКОВЬ И ЛУК ПРИПУСКАЮТ С МАСЛОМ. В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН КЛАДУТ КАРТОФЕЛЬ, ПРИПУЩЕННЫЕ ОВОЩИ, СОЛЬ И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ВЕРМИШЕЛЬ И ФИГУРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДОБАВЛЯЮТ В СУП ЗА 10-15 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ СУПА. ВАРЕНОЕ МЯСО МЕЛКО НАРЕЗАЮТ И ПОДВЕРГАЮТ ВТОРИЧНОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ - КИПЕЧЕНИЮ В БУЛЬОНЕ В ТЕЧЕНИЕ 5-7 МИНУТ И ХРАНЯТ В НЁМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +75 ГРАД.С ДО РАЗДАЧИ НЕ БОЛЕЕ 1 ЧАСА. ПРИ ОТПУСКЕ СУПА МЯСО КЛАДУТ В ТАРЕЛКУ И ДОБАВЛЯЮТ СУП. СМЕТАНУ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ОТПУСКЕ БЛЮДА И ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО КИПЯТЯТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: В ЖИДКОЙ ЧАСТИ СУПА - ОВОЩИ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СОХРАНИВШИЕ ФОРМУ. КОНСИСТЕНЦИЯ: КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ - МЯГКИЕ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ - ХОРОШО НАБУХШИЕ, МЯГКИЕ, СОБЛЮДАЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ ЖИДКОЙ И ПЛОТНОЙ ЧАСТЕЙ. ЦВЕТ: СУПА - ЗОЛОТИСТЫЙ, ЖИРА НА ПОВРЕХНОСТИ - СВЕТЛО - ОРАНЖЕВЫЙ. ВКУС: КАРТОФЕЛЯ И ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. 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 ПРИГОТОВЛЕНИЯДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

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