УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО подпись

Технологическая карта № 5.23

Наименование блюда: СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 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: 87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	60	45
КРУПА РИСОВАЯ	4	4
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105
САЙРА КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЛАНШИРОВ.	30	28,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
6,64	8,34	11,57	148,09	10,06	0,58	0,05	0,04	6,98

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 64гр; С 1 ЯНВАРЯ - 69гр; С 1 МАРТА - 75гр.
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 11гр
ОВОЩИ МОЮТ И ОЧИЩАЮТ. ЛУК РЕПЧАТЫЙ МЕЛКО РУБЯТ, МОРКОВЬ НАРЕЗАЮТ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ. ОВОЩИ ПРИПУСКАЮТ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАЮТ КУБИКАМИ ИЛИ БРУСОЧКАМИ. КРУПУ ПЕРЕБИРАЮТ И ПРОМЫВАЮТ. В КИПЯЩУЮ ВОДУ ЗАКЛАДЫВАЮТ ПОДГОТОВЛЕННУЮ КРУПУ, КАРТОФЕЛЬ, ПРИПУЩЕННЫЕ ОВОЩИ. ЗА 10-15 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ ЗАКЛАДЫВАЮТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПРОТЕРТЫЕ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ, СОЛЬ И ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ.
РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ПОДГОТАВЛИВАЮТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: БАНКИ С КОНСЕРВАМИ ОБМЫВАЮТ, ВЫТИРАЮТ, ВСКРЫВАЮТ, СОДЕРЖИМОЕ ВЫКЛАДЫВАЮТ В ПОСУДУ И НАГРЕВАЮТ ДО КИПЕНИЯ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ, ЗАТЕМ КОСТИ УДАЛЯЮТ, РЫБУ ПРОТЕРАЮТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАН БРУСОЧКАМИ ИЛИ КУБИКАМИ, РИС СОХРАНИЛ ФОРМУ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ОВОЩЕЙ - МЯГКАЯ, ОВОЩИ СОХРАНИЛИ ФОРМУ. ЦВЕТ: БУЛЬОНА - ЗОЛОТИСТО - СЕРЫЙ. ОВОЩЕЙ - НАТУРАЛЬНЫЙ. ВКУС: РЫБЫ, ОВОЩЕЙ И РИСА, В МЕРУ 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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

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