



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с клецками на постном бульоне.**

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	3	3
Картофель	100	76
Лук	5	3
Морковь	10	6
Вода	150	150
На клецки		
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	2	2
Вода	25	25
Яйцо	5	5
Соль	0,45	0,45
В ы х о д		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле- воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
2,91	3,90	14,94	123,36	0,06	4,60		0,75	16,17	38,84	17,14	0,75

Технология приготовления:

Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой не более 2х часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением.

Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности.

Яйца куриные промывают в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Овощи нарезают: картофель – брусочками или кубиками, морковь – соломкой, лук шинкуют и мелко рубят, лук и морковь слегка пассеруют или припускают.

Приготовление клецек: В воду кладут сливочное масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость помешивая всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течении 5 минут. После этого массу охлаждают до 60 -70 градусов, добавляют в 2-3 приема обработанное яйцо и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 грамм. Клецки предварительно отваривают в бульоне или подсоленной воде небольшими партиями при слабом кипении 5-7 минут. (Для варки клецек берут на 1 кг теста 5 л жидкости).

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные овощи, подготовленные клецки, соль и варят до готовности.

Температура подачи блюда : +60...+65 С.

Требования к качеству :

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, клецки, сохранившие форму.

Консистенция : овощей – мягкая, овощи сохранили форму нарезки, соблюдается соотношение жидкой и плотной части, клецки мягкие.

Цвет : бульона – золотистый, жир на поверхности – желтый, овощей - натуральный.

Вкус : умеренно – соленый, соответственный картофелю и овощам, клецкам.

Запах : свойственный входящим в блюдо продуктам.