



Заведующий МБДОУ № 8

Н.Г.Бадалянц

« 1. » марта 2021

Технологическая карта кулинарного изделия ( блюда) № 32

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

Номер рецептуры: 88

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 сливочное	2	2
Масло растительное	3	3
Макаронные изделия	15	45
Картофель	100	84
Лук	5	3
Морковь	10	6
Вода	150	150
<b>В ы х о д</b>		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
2,20	2,28	15,98	96,94	0,08	6,60		0,8	12,94	47,84	18,24	0,72

### **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.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, морковь – соломкой, лук шинкуют и мелко рубят, лук и морковь слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон кладут макароны и варят их 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 10-15 минут до готовности супа.

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

### **Требования к качеству :**

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, макаронные изделия, сохранившие форму.

*Консистенция :* овощей – мягкая, овощи сохранили форму нарезки, соблюдается соотношение жидкой и плотной части, макаронные изделия хорошо набухшие и мягкие.

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

*Вкус :* умеренно – соленый, соответственный картофелю и овощам, макаронным изделиям.

*Запах :* свойственный входящим в блюдо продуктам.