

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов диетических блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горох, лущеный	120	120	12000	12000
Морковь, красная	15	15	1500	1500
Лук репчатый	15	15	1500	1500
Пшеничная мука, первого сорта	6	6	600	600
Масло сливочное	3	3	300	300
Соль поваренная пищевая	1.2	1.2	120	120
Бульон мясной прозрачный № Н	-	240	-	24000
Выход: 300	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10.62	Са (мг)	0
Жиры (г):	3.3	Mg (мг)	0
Углеводы (г):	27.12	Fe (мг)	0
Эн. ценность (ккал):	174.54	С (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Горох перебрать, промыть, положить в холодную воду (2-3 л воды на 1 кг) на 3-4 ч, варить до размягчения в бульоне, положить пассерованные лук и морковь, варить до готовности, затем протереть, соединить с белым соусом и довести до кипения.