

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 133

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молочный суп с вермишелью

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	110	110	11000	11000
Вода	92.4	92.4	9240	9240
Макароны из муки 1 сорта	17.6	17.6	1760	1760
или Вермишель	17.6	17.6	1760	1760
или Макаaronные изделия, высшего сорта, витаминизированные	17.6	17.6	1760	1760
или Лапша	17.6	17.6	1760	1760
~ При приготовлении супа допускается использовать лапшу домашнюю, приготовленную по технологической карте № 152	-	-	-	-
Масло сливочное	1.76	1.76	176	176
Сахарный песок	1.32	1.32	132	132
Экстракт фукуса сухой "Реликт"	0.09	0.09	9	9
~ Допускается суп молочный готовить без добавления экстракта фукуса "Реликт"	-	-	-	-
Соль поваренная пищевая	0.22	0.22	22	22
Выход: 220	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5.3	Ca (мг)	143.02
Жиры (г):	4.88	Mg (мг)	24.29
Углеводы (г):	18.55	Fe (мг)	0.57
Эн. ценность (ккал):	139.83	C (мг)	0.66

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Изделия макаронные варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 10-12 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а изделия макаронные закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль поваренную йодированную, масло сливочное, экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30°C, взятых в соотношении 1:10, и тщательно перемешивают. Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления. Для диет 7, 10 суп готовят без соли поваренной.