

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 104

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с курицей

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица, 1 категории	57	39.25	5700	3925
или Индейки 1 кат.	48.75	35.75	4875	3575
или Бройлеры (цыплята) 1 кат.	54.25	39	5425	3900
~ Масса отварной мякоти (без кожи)	-	15	-	1500
Рис, зерно продовольственное	12.5	12.5	1250	1250
Масло сливочное	5	5	500	500
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	75	75	7500	7500
Бульон из кур или индеек № 108	-	175	-	17500
или Вода	175	175	17500	17500
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9.63	Ca (мг)	107.28
Жиры (г):	12.25	Mg (мг)	23.88
Углеводы (г):	12.5	Fe (мг)	0.85
Эн. ценность (ккал):	198.75	C (мг)	0.68

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мякоть отварной птицы без кожи измельчают на мясорубке с частой решеткой и протирают. В полученный фарш добавляют немного бульона или воды и тщательно растирают. Подготовленную рисовую крупу варят до полного разваривания, процеживают, протирают, смешивают с растертым куриным пюре и разводят

горячим кипяченым молоком, кладут соль и доводят до кипения. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требование к качеству Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью Консистенция: полужидкая, однородная, нежная Цвет: от белого до светло кремового Вкус: птицы и продуктов, входящих в состав блюда Запах: свойственный продуктам, входящим в суп-пюре