

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с фасолью

Номер рецептуры: 1

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
Капуста цветная	72	37.5	7200	3750
или Капуста белокочанная	47	37.5	4700	3750
или Кабачок	74.75	50	7475	5000
или Тыква	71.5	50	7150	5000
Картофель	50	37.5	5000	3750
Морковь, красная	12.5	10	1250	1000
Петрушка (корень)	6.75	5	675	500
Лук репчатый	6	5	600	500
Фасоль, зерно	10	10	1000	1000
или Фасоль (стручок)	25	22.5	2500	2250
Масло сливочное	5	5	500	500
Бульон мясной	187.5	187.5	18750	18750
или Вода	187.5	187.5	18750	18750
Соль поваренная пищевая	0.25	0.25	25	25
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6	Ca (мг)	37.98
Жиры (г):	3.58	Mg (мг)	30.95
Углеводы (г):	14.05	Fe (мг)	1.63
Эн. ценность (ккал):	113.83	C (мг)	36.5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные капусту цветную разделяют на мелкие соцветия или нарезают на кусочки, капусту белокочанную нарезают шашками, кабачки, тыкву, картофель очищенные – кубиками, морковь, корень петрушки, лук – мелкими кубиками. Измельченные морковь, корень петрушки, лук припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Кабачки, тыкву измельченные припускают в небольшом количестве воды (бульона) без добавления масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон или воду закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, корень петрушки, лук и варят суп на медленном огне до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, соль поваренную йодированную. При приготовлении супа с кабачками или тыквой их добавляют в припущенном виде вместе с фасолью отварной. При использовании капусты цветной ее кладут в суп после картофеля. Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.