

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп сборный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Методические указания города Москвы: Организация питания в образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	75	52.5	7500	5250
или Картофель быстрозамороженный	52.5	52.5	5250	5250
Капуста цветная быстрозамороженная	25	25	2500	2500
Морковь, красная	15	11.25	1500	1125
или Морковь красная быстрозамороженная	11.25	11.25	1125	1125
Горошек зеленый быстрозамороженный	25	25	2500	2500
Петрушка (корень)	5	4.38	500	438
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5	50	50
Бульон из кур или индеек прозрачный № 8	-	300	-	30000
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4.3	Ca (мг)	41.38
Жиры (г):	0.63	Mg (мг)	43.03
Углеводы (г):	10.45	Fe (мг)	1.1
Эн. ценность (ккал):	76.5	C (мг)	17.93

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Очищенный промытый картофель нарезают кубиками, морковь шинкуют. В процеженный подсоленный куриный бульон закладывают нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варят до полуготовности (7-10 минут), затем закладывают цветную капусту, морковь, зеленый горошек (замороженные овощи - не размораживая). Варят до готовности (10-15 минут). В готовый суп добавляют зелень и доводят до кипения.

Овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция - мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей. Цвет бульона светло-желтый.