



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп картофельный с клецками»

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Клецки: мука пшеничная	10	10	10	10
масло сливочное	2	2	2	2
яйца	1/6 шт (0,167)	7	1/6 шт (0,167)	7
вода или молоко	10	10	10	10
Морковь	10	7	10	7
Лук репчатый	10	8	10	8
Картофель с 01.01.по 29.02	105	70	135	100
с 01.03.по 31.08	120	80	140	100
с 01.09.по 31.10	100	75	125	100
с 01.11.по 31.12	100	70	130	100
Картофель нового урожая до 01.09	100	80	120	100
Сметана	10	10	10	10
Масло растительное	3	3	3	3
ВЫХОД:		180		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
2,1	3,36	12,14	87,25	0,08	5,75	8	23,48	52,38	19,95	0,82

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаггов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. В кипящую воду (бульон) закладывают картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Клецки закладывают порционной ложкой в кипящий бульон за 15-20 мин до готовности. За 5-10 мин до окончания процесса варки добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Клецки: обработанные яйца (яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2 % - м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5 % - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой) взбиваются, добавляют соль, молоко, воду, муку, все хорошо вымешивают.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи (морковь, лук- соломкой, картофель - кубиками), сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; клецки – упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: суп – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам