



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 5

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

Номер рецептуры: 88

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
Макаронные изделия	5	5	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
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
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
2,69	2,84	17,14	104,8	0,11	8,25	-	24,6	66,65	27	1,08

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. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, морковь соломкой, лук шинкуют и мелко рубят, морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий куриный бульон (полученный после приготовления птицы отварной) кладут картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Макароны кладут в бульон – за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, овощи и макаронные изделия (морковь, лук- соломкой, картофель – брусочками или кубиками), сохранившие форму нарезки.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам, макаронным изделиям

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам