



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 9

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

Номер рецептуры: 87

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
Горох колотый	20	20	20	20
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
5,49	5,27	16,32	134,8	0,23	5,81	-	40,58	87,18	35,3	2,03

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают 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 дурилагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-х 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. Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (бульон) (2-3л на 1 кг бобовых) на 3-4 часа. Подготовленный горох закладывают в холодную воду, доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох луцены в виде разваренных зерен, картофель нарезан кубиками или дольками.

Консистенция: картофель – мягкий; горох - пюреобразный.

Цвет: светло- желтый, горчичный.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.