



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 10

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

Номер рецептуры: 86

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      |
| Крупа: перловая, пшеничная, рисовая, пшено, крупа гречневая | 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   |
| 2,18  | 2,84 | 14,29    | 91,5                    | 0,11          | 8,25 | - | 24                        | 66,7 | 26,65 | 0,97 |

**Технология приготовления:** Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, удаляют посторонние примеси, затем тщательно промывают 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, 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 слегка пассируют или припускают на растительном масле. Картофель нарезают брусочками или кубиками. В кипящую воду (бульон) кладут подготовленную крупу (перебирают, промывают, несколько раз меняя воду), картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут соль.

**Температура подачи:** +60.....+65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

**Консистенция:** овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

**Цвет:** суп - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый, овощей - натуральный

**Вкус:** умеренно соленый, крупы, картофеля и припущенных овощей

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам