



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 11

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

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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			
	Брутто, г		Нетто, г	
	яли	ясли	сад	сад
Молоко	130	130	150	150
Крупа: <i>рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»</i>	10	10	12	12
или <i>гречневая, пшено, ячневая, пшеничная</i>	12	12	16	16
Масло сливочное	3	3	4	4
Сахар	5	5	5	5
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	Р	Mg	Fe	
С рисовой крупой:											
4,82	5,08	16,83	132,4	0,06	0,91	30,6	158,8	137,5	23,06	0,25	
С манной крупой:											
5,21	5,10	16,42	132,2	0,07	0,91	30,6	160,1	137,5	19,6	0,25	
С кукурузной крупой:											
4,97	5,10	16,5	131,8	0,09	0,91	30,6	161,7	154,7	28,9	0,55	
С хлопьями овсяными «Геркулес»:											
5,92	5,93	17,93	148,8	0,12	0,91	30,6	165,6	170,2	36,24	0,66	
С гречневой крупой:											
5,97	5,48	17,08	141,6	0,11	0,91	30,6	160,9	165,7	46,46	1,13	
С пшеном:											
5,8	5,48	18,57	146,8	0,2	0,91	30,6	161,9	155,8	29,62	0,54	
С ячневой крупой:											
5,56	5,16	18,35	142,2	0,09	0,91	30,6	169,7	116,2	24,86	0,41	
С пшеничной крупой:											
5,56	5,16	18,35	142,2	0,09	0,91	30,6	169,7	116,2	24,86	0,41	

Технология приготовления: Супы молочные готовят на цельном молоке или на смеси молока и воды с различными продуктами (макаронными изделиями, крупами).

Подготовленную крупу варят подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут сахар.

Кукурузную можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения. За 5-10 мин до окончания варки кладут сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды. За 5-10 мин до окончания варки кладут сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам