



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г.Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Суп харчо со сметаной»

Номер рецептуры: 82

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			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Крупа рисовая	5	5	5	5
Картофель с 01.01.по 29.02	115	80	135	100
с 01.03.по 31.08	120	80	140	100
с 01.09.по 31.10	105	80	125	100
с 01.11.по 31.12	110	80	130	100
Картофель нового урожая до 01.09	100	80	120	100
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь	10	7	10	7
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
Томатную пасту	5	5	5	5
Чеснок	2	2	2	2
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:		180		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
2,0	5,12	16,93	121,8	0,1	7,54	-	24,95	63,3	26,33	0,93

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 дуршлагов, 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. Крупу предварительно варят до полуготовности. Перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Мелко нашинкованную морковь и лук слегка пассируют или припускают на растительном масле. Картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду (бульон) закладывают нарезанный картофель, а через 5-7 минут добавляют подготовленную крупу, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сметану, чеснок и доводят до кипения.

Температура подачи: +60... +65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа харчо картофель – дольками или брусочками, овощи соломкой

Консистенция: овощей- мягкая, сочная, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: умеренно соленый, кисло - сладкий

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам