

Технологическая карта № 50,13

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша домашняя

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабrikата
Морковь		8
-с 01.01 (26%)	10,667	-
-с01.02 (25%)	10,557	-
-с 01.03 (25%)	10,667	-
-с 01.04 (25%)	10,667	-
-с 01.05 (25%)	10,667	-
-с01.09 (20%)	10	-
- С 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
-с01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	9,5 (г)	8
Масло подсолнечное	4	4
Вода	192	192
Соль йодированная	0,4	0,4
Макаронные изделия яичные (лапша)	16	16
Масса вареной лапши	-	40
Выход готового блюда	-	200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации _____

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: корни — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В бульон добавляют пассированные овощи и варят суп до готовности. Лапшу домашнюю запылают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд: _____

Внешний вид - в жидкой части супа - лапша, сохранившая форму.

Цвет - золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

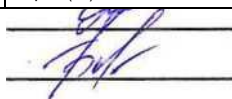
Консистенция - овощи - мягкие, лапша - хорошо набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Вкус и запах - свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	13	Витамин Е (мг)	1,81	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,39
Калорийность(Ккал)	171	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9	Кальций (мг)	6,11	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,2	Фосфор (мг)	9,12	Витамин А (мкг)	160
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	4,25	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,01	Ка пий (мг)	30	Селен (мкг)	0,05
Витамин В5 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	7

Технолог
Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.И.