

Утверждаю:
Директор школы
Чусовская Т.М.
[Подпись]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

На: суп молочный с крупой («Артек», рис, пшено, овес)

№ рецептуры по сборнику: № 161, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию					
	от 7 до 11 лет				от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	100,0	100,0	125,0	125,0	150,0	150,0
Вода	110,0	110,0	138,0	138,0	166,0	166,0
Крупа рисовая	12,0	12,0	15,0	15,0	18,0	18,0
или ячневая, гречневая, пшено	16,0	16,0	20,0	20,0	24,0	24,0
или крупа манная, овсяная	12,0	12,0	15,0	15,0	18,0	18,0
или крупа «Артек»	16,0	16,0	20,0	20,0	24,0	24,0
Масло сливочное	1,6	1,6	2,0	2,0	2,4	2,4
Сахар-песок	2,4	2,4	3,0	3,0	3,6	3,6
Выход готового блюда	200		250		300	

Технология приготовления

Крупы (рисовую, гречневую, ячневую, пшено, овсяную) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

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

При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству

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

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

Цвет: молочно-белый, свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус и запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп, сладковатый

Суп молочный с крупой «Артек»

Пищевая ценность изделия

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	4,4	4,1	16,4	120	200
	5,5	5,2	20,5	150	250
от 11 лет и старше	6,6	6,2	24,6	180	300

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	111,46	20,53	0,75	0,06	0,13	0,52
	139,33	25,67	0,94	0,08	0,17	0,65
от 11 лет и старше	167,20	30,80	1,12	0,09	0,20	0,78