

"Утверждаю"

20 г.

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 1, Уфа, 2016 г.

59

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66,09

Наименование блюда (изделия): Суп с макаронными изделиями

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Морковь	0 (г)	10	0,01	
- с 01.01 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.08 (20%)	12,5	-	0,01	
Лук репчатый	0 (г)	10	0,01	
- с 01.01 (16%)	11,905	-	0,01	
Масло подсолнечное	2,4 (г)	2,4	0,0024	
Макаронные изделия	10 (г)	10	0,01	
Соль йодированная	1 (г)	1	0,001	
Картофель	0 (г)	75	0,075	
- с 01.01 (35%)	115,385	-	0,075	
- с 01.03 (40%)	125	-	0,075	
- с 01.05 (40%)	125	-	0,075	
- с 01.08 (20%)	93,75	-	0,075	
- с 01.09 (25%)	100	-	0,075	
- с 01.11 (30%)	107,143	-	0,075	
*Вода	190	190	0,19	
Выход готового блюда	-	250		

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

Овощи хорошо промывают, очищают. Затем нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, морковь – брусочками, соломкой или кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Морковь и лук репчатый пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Вермишель и фигурные изделия за 10-15 мин до готовности супа. За 5 мин до готовности добавляют соль. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель, нарезанный брусочками или кубиками, макаронные изделия – сохранили форму.

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

Консистенция – картофель, овощи и макаронные изделия – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	128,76	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	3,27	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	3,05	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	22	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	16,5	Кальций (мг)	18,88	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	63,55	Витамин А (мкг)	202,25
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,13
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	24,27	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	476	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,26
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	33
Витамин Е (мг)	1,34	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,01	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог