|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |  |  | | | | | / |  | | |  |
|  | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № \_\_\_\_** | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **108** | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | **Сборник рецептур**  **блюд кулинарных изделий для питания детей**  **дошкольных образовательных учреждений/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2004.** | | | | | | | | | | | | |
|  | | |
|  | | | | |  | | |  |  | | | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | |  | | **1 порц.** | | | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | **брутто, кг** | | | | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | 15 | | | 15 | 11,25 | | | | 11,25 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | 3,2 | | | 3,2 | 2,4 | | | | 2,4 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | 0 шт. | | | 0 | 0 шт. | | | | 0 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | 23,2 | | | 23,2 | 17,4 | | | | 17,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | 0,4 | | | 0,4 | 0,3 | | | | 0,3 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |  | | |  |  | | | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | 61,6 | | | 40 | 46,2 | | | | 30 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | 67 | | | 40 | 50,1 | | | | 30 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | 50 | | | 40 | 37,5 | | | | 30 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | 53,2 | | | 40 | 40 | | | | 30 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | 57,2 | | | 40 | 43 | | | | 30 | | |
| МОРКОВЬ | | | | |  | | |  |  | | | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | 10,6 | | | 8 | 7,5 | | | | 6 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | 10 | | | 8 | 8 | | | | 6 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | 9,5 | | | 8 | 7,1 | | | | 6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | 2 | | | 2 | 1,5 | | | | 1,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | 150 | | | 150 | 112,5 | | | | 112,5 | | |
| **ФРИКАДЕЛЬКА МЯСНАЯ** | | | | | **-** | | | **20** | **-** | | | | **20** | | |
| ФАРШ ГОВЯЖИЙ ХАХЯЛЬ | | | | | 22,8 | | | 22,8 | 22,8 | | | | 22,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | 2,4 | | | 2 | 2,4 | | | | 2 | | |
| ЯЙЦО | | | | | 1,6 | | | 1,6 | 1,6 | | | | 1,6 | | |
| СОЛЬ | | | | | 0,2 | | | 0,2 | 0,2 | | | | 0,2 | | |
| ВОДА | | | | | 2 | | | 2 | 2 | | | | 2 | | |
| **МАССА ПОЛУФАБРИКАТА** | | | | | **-** | | | **26,8** | **-** | | | | **26,8** | | |
| **Выход: 200/20** | | | | | | | | | | **150/20** | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***  Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп Запах: продуктов, входящих в суп | | | | | | | | | | | | | | |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.ценность  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 200/20 | 7,96 | 9,41 | 16,71 | 127,2 | 22,3 | 1,3 | 0,09 | 0,01 | 12,4 |
| 150/20 | 7,18 | 8,54 | 12,60 | 95,4 | 16,7 | 1,00 | 0,07 | 0,01 | 9,37 |