**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми с мякотью птицы**

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель до 1-го сентября | 37,5 | 30,0 | 50 | 40,0 |
| \*\*\* с 1-го сентября | 40,2 | 30,0 | 53,6 | 40,0 |
| \*\*\* с 1-го ноября | 43 | 30,0 | 57,2 | 40,0 |
| \*\*\* с 1-го января | 46,2 | 30,0 | 62 | 40,0 |
| \*\*\* с 1-го марта | 50,1 | 30,0 | 67 | 40,0 |
| Горох | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Соль | 2,25 | 2,25 | 3 | 3 |
| Лук репчатый | 7,2 | 6 | 9,6 | 8 |
| Морковь до 1-го января | 7,5 | 6 | 10 | 8 |
| \*\*\* с 1-го января | 8 | 6 | 10,6 | 8 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 108 | 108 | 144 | 144 |
| Грудка куриная | 19,2 | 15 | 19,2 | 15 |
| Выход: | - | 150/15 | - | 200/15 |

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 |
| 150/15 | 9,34 | 6,45 | 10,04 | 135,60 | 30,46 | 1,62 | 0,16 | 0,06 | 9,82 |
| 200/15 | 10,50 | 6,90 | 13,38 | 157,67 | 38,08 | 2,03 | 0,21 | 0,07 | 12,85 |

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь- мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль, или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Рекомендуемая для детей старше возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп