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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 93

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, 2014

стр. 138

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 105 | 105 |
| Вода | 60 | 60 | 45 | 45 |
| Вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 12 | 12 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 1,2 | 1,2 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 |
| Выход: | - | 200 | - | 150 |

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 | 4,58 | 3,84 | 17,86 | 114,28 | 161,62 | 0,53 | 0,09 | 0,22 | 1,30 |
| 150 | 3,44 | 2,88 | 13,39 | 83,21 | 202,03 | 0,67 | 0,11 | 0,27 | 0,98 |

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны-15-20 мин, вермишель, 5-8 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно – белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп