\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 92

**Технологическая карта № 37**

**Суп молочный манный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Молоко | 262,5 | 262,5 |
| Крупа манная | 15 | 15 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| **Выход** | **-** | **250** |

**Технология приготовления**

В кипящее молоко тонкой струйкой высыпают подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют сахар и сливочное масло.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 6,86 | 6,31 | 20,1 | 164,7 | 1,22 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_