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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 82

**Технологическая карта № 8**

**Суп картофельный с макаронными изделиями**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель (с 1.09 по 31.10) | 100 | 75 |
| или картофель (1.11-31.12) | 107,1 | 75 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 115,4 | 75 |
| или картофель (с 1.03) | 125 | 75 |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя (ТК №9) | 15 | 15 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 |
| или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное  | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 175 | 175 |
| Соль | 0,15 | 0,15 |
| **Выход**  | **-** | **250** |

**Технология приготовления**

 Подготовленные овощи нарезают соответствующим образом: картофель – брусочками, коренья – брусочками или соломкой, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,86 | 3,08 | 16,83 | 106,50 | 8,25 |

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