

УТВЕРЖДАЮ

202 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПНОЙ**

Номер рецептуры: **121** (переработана в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3.2.4.3590-20 и МР 2.4.0260-21)

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	125	125	12,5	12,5
Вода	85	85	8,5	8,5
Крупа рисовая	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	11,0	11,0	1,10	1,10
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию (в соответствии с МР 2.4.0260-21)

Наименование сырья и продуктов	Масса нетто	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Молоко	125	3,38	2,75	5,5	60,25	132	16	0,12	0,65
Крупа рисовая	12	0,79	0,11	8,08	36,43	0,84	5,22	0,1	0
Масло сливочное	5	0,04	3,19	0,06	29,09	1,06	0	0,01	0
Сахар	11	0	0	4,12	16,46	0,08	0	0,01	0
Итого:		4,21	6,05	17,76	142,23	133,98	21,22	0,24	0,65

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,21	6,05	17,76	142,23

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
133,98	21,22	0,24	0,65

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Гречневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – разваренная крупа, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части – белый с кремовым оттенком, на поверхности – слой желтого сливочного масла.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.