



ТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ СОШ № 17
 имени А.И. Котова города Ставрополя
 Андреевская
 01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
 Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.И Здобнов В.А. Цыганенко 2005г № 200

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	80	60	8,0	6,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томат	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,16	2,28	15,06	89

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
28	30	0,1	9,6

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

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Консистенция кореньев изделий мягкая.