

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С
МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд
и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 171

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко	175	175
2	Вода	75	75
3	Макаронны	18,75	18,75
4	Сахар	6,9	6,9
5	Масло сливочное	2,5	2,5
Выход		250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	7,12
Жиры(г)	6,5
Углеводы(г)	23,62
Ккал	182,5

Технология приготовления. Макаaronные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны-15 минут, лапшу-10 минут, вермишель-5 минут. Воду сливают, а макаaronные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце-масла сливочного.

Температура подачи: 75⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция макаaronных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.