

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ  
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 164)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко	140	140
2	Вода	60	60
3	Крупа рисовая	12	12
	крупа гречневая	16	16
	крупа манная	12	12
	крупа гречневая	12	12
4	Сахар	6	6
5	Масло сливочное	2	2
<b>Выход</b>		200	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	4,2
Жиры(г)	5,1
Углеводы(г)	16,5
Ккал	131,3

**Технология приготовления:** Крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают постепенно в кипящую смесь молока и воды, кладут сахар, йодированную соль и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом

**Температура подачи:** 75<sup>0</sup>С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Крупа хорошо набухла, но не растворилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.