

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко	175	175
2	Вода	75	75
3	Крупа рисовая крупа гречневая крупа манная крупа гречневая	15	15
4	Сахар	6,8	6,8
5	Масло сливочное	2,5	2,5
Выход		250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	5,25
Жиры(г)	6,37
Углеводы(г)	20,62
Ккал	164,25

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: 75⁰С.

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.