\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

Номер рецептуры: 147

**Технологическая карта № 16**

**Суп с макаронными изделиями**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Макаронные изделия | 20 |  |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 |
| или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 240 | 240 |
| **Выход** | - | **250** |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Перед окончанием варки кладут соль.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,38 | 5,08 | 12,90 | 106,81 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,02 | 0,95 | 0,00 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 27,30 | 36,77 | 15,22 | 0,72 | 0,21 | 1 |