|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **124** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **КЛЕЦКИ** | | | | | | | | | | | |  | | **25** | |  | **2,5** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 7,7 | | 7,7 | | 0,77 | 0,77 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,05 шт. | | 2,2 | | 5 шт. | 4,783 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 12,1 | | 12,1 | | 1,21 | 1,21 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,61 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | Са, мг | | 139,41 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,77 | |  | С, мг | 0,65 | |  | Mg, мг | | 16,47 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,52 | |  | А, мг | 0,05 | |  | Р, мг | | 101,44 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 128,13 | |  | E, мг | 0,12 | |  | Fе, мг | | 0,28 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,10 | |  | К, мг | | 196,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,14 | |  | I, мкг | | 11,81 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.  Клецки  В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: в жидкой части супа клецки сохранили форму; на поверхности - масло сливочное.  Консистенция: клецки - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.  Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.  Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова