|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП С КЛЕЦКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **118.2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 9,5 | | | 8 | | 0,95 | 0,8 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 14,8 | | | 14,8 | | 1,48 | 1,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | | 0,11 шт. | | | 4,2 | | 11 шт. | 0,42 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 23,2 | | | 23,2 | | 2,32 | 2,32 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 170 | | | 170 | | 17 | 17 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ | | | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3,0 | 3,0 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 61,54 | | | 40 | | 6,15 | 4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 66,67 | | | 40 | | 6,67 | 4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 50 | | | 40 | | 5 | 4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 53,33 | | | 40 | | 5,33 | 4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 57,14 | | | 40 | | 5,71 | 4 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | 0,01 | | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | | 5,1 | | | 4 | | 0,51 | 0,4 | | |
| **Масса готовых клецок** | | | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  |  | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,08 | |  | В1, мг | | 0,06 | |  | Са, мг | | | 28,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,57 | |  | С, мг | | 3,68 | |  | Mg, мг | | | 16,75 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,60 | |  | А, мг | | 0,20 | |  | Р, мг | | | 49,94 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 146,75 | |  | E, мг | | 1,15 | |  | Fе, мг | | | 0,81 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,18 | |  | К, мг | | | 282,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,07 | |  | I, мкг | | | 3,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления**:  Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: ккуриного бульона  Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон кладут картофель, слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.  Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.  Зелень мелкорубленную кладут при отпуске в тарелку.  *Клецки*  В воду 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 75 С  При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень  ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***  Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.  Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.  Цвет: бульона - прозрачный, золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.  Запах: овощей, клецек  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |