

Утверждаю

Председатель совета

ПТИО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп картофельный с мак. изделиями

Номер рецептуры: 163

Наименование сборника рецептов: Сборник Лапиной 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция (от 7 до 12 лет)	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	30	30
Картофель	50	40
Морковь	10	10
Зелень	7.5	7.5
Лук репчатый	10	10
Масло растительное	7.5	7.5
Соль йодированная	2.5	2.5
Масса блюда		200

Химический состав данного блюда (от 7 до 12 лет)								
Пищевые вещества				Минер., вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У	энергет. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,70	4,63	17,40	122,07	24,6	1,08	0,11	0,06	8,25

Технология приготовления: В кипящую воду кладут картофель, припущенные с растительным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляя макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Макаaronные изделия, корни, лук сохранили форму. Вкус и аромат бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного или мясного янтарный, желтый. Консистенция бульона и макаронных изделий мягкая.