

Утверждаю

Председатель совета

ПТГО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Суп картофельный с горохом

**Номер рецептуры:** 162

**Наименование сборника рецептов:** Сборник Лапшиной

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                | 1 порция (от 7 до 12 лет)     |          |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Соль йодированная              | 0,1                           | 0,1      |
| Масло сливочное и растительное | 15                            | 15       |
| Горох                          | 50                            | 50       |
| Лук, морковь                   | 20                            | 20       |
| Мясо кость                     | 50                            | 50       |
| Зелень                         | 7,5                           | 7,5      |
| Картофель                      | 75                            | 50       |
| <b>Выход блюда</b>             |                               | 200г.    |

**Химический состав данного блюда (от 7 до 12 лет)**

| Пищевые вещества |      |       |                         | Минер., вещества, мг |      | Витамины, мг |      |      |
|------------------|------|-------|-------------------------|----------------------|------|--------------|------|------|
| Б                | Ж    | У     | энергет. ценность, ккал | Са                   | Fe   | В1           | В2   | С    |
| 4,50             | 5,70 | 13,40 | 122,90                  | 38,07                | 2,02 | 0,22         | 0,07 | 5,81 |

**Технология приготовления:** Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде размягчения без соли. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный гор кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассированный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи 65С.

**Требования к качеству:** Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Час гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного горс и пассированных овощей.