

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-24с**Наименование изделия:**Суп картофельный с макаронными изделиями**Номер рецептуры:**54-24с**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель 01.09-31.10	81.6	60.0	1.13	0.21	8.90	42.0
3	Картофель 31.10-31.12	87.0					
5	Картофель 31.12-28.02	93.0					
7	Картофель 29.02-01.09	100.8					
9	Макаронные изделия высшего сорта	8.0	8.0	0.83	0.09	5.13	24.7
10	Масло подсолнечное	1.4	1.4	0.00	1.23	0.00	11.1
11	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
12	Морковь 01.09-31.12	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
14	Морковь 01.01-31.08	10.9					
16	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
17	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
18	Бульон	140.0	140.0	2.63	0.62	0.38	17.6
Выход:			200	4.8	2.17	15.53	100.9

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Картофель	0.05	0.03	1.08	0.00	5	2	283	5	12	30	0.5	3.00	0.1	18.00
2	Макаронные изделия высшего сорта	0.01	0.00	0.00	0.00	0	0	8	1	1	6	0.1	0.12	0.0	1.84
3	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
4	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	12	2	1	4	0.1	0.24	0.0	2.48
5	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.00	0	1	13	2	3	4	0	0.40	0.0	4.40
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.00	0.0	0.00
7	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
8	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
Итого		0.06	0.03	97.15	0	5	91	316	11	17	44	0.7	15.76	0.1	26.72

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированные морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция – картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона – желтоватый;

вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.