

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-11с**Наименование изделия:**Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)**Номер рецептуры:**54-11с**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	27.2	20.0	0.38	0.07	2.97	14.0
3	Картофель 31.10-31.12	29.0					
5	Картофель 31.12-28.02	31.0					
7	Картофель 29.02-01.09	33.6					
9	Крупа рисовая	8.0	8.0	0.53	0.07	5.39	24.3
10	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
11	Капуста белокочанная	30.0	24.0	0.41	0.02	1.03	5.9
12	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
13	Морковь 01.09-31.12	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
15	Морковь 01.01-31.08	10.9					
17	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
18	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
19	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
20	Бульон	170.0	170.0	3.20	0.75	0.46	21.4
Выход:			200	4.97	5.77	11.3	116.9

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	0.02	0.01	0.36	0.00	2	1	94	2	4	10	0.2	1.00	0.0	6.00
2	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.00	0	1	7	1	3	10	0.1	0.11	1.1	4.00
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	Капуста белокочанная	0.01	0.01	0.43	0.00	4	2	60	10	3	6	0.1	0.72	0.1	2.40
5	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	12	2	1	4	0.1	0.24	0.0	2.48
6	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.00	0	1	13	2	3	4	0	0.40	0.0	4.40
7	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.00	0	3	10	8	1	5	0	0.90	0.0	1.40
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.00	0.0	0.00
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
10	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00

Итого	0.03	0.03	103.28	0	6	96	196	26	15	39	0.5	15.37	1.2	20.68
--------------	-------------	-------------	---------------	----------	----------	-----------	------------	-----------	-----------	-----------	------------	--------------	------------	--------------

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. 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. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.