

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-27с****Наименование изделия:**Суп с рыбными консервами (сайра)**Номер рецептуры:**54-27с**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	Вода	150.0	150.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Картофель 01.09-31.10	76.2	56.0	1.05	0.20	8.31	39.2
4	Картофель 31.10-31.12	81.2					
6	Картофель 31.12-28.02	86.8					
8	Картофель 29.02-01.09	94.1					
10	Крупа рисовая	4.0	4.0	0.26	0.04	2.69	12.1
11	Масло подсолнечное	1.6	1.6	0.00	1.36	0.00	12.3
12	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
13	Морковь 01.09-31.12	16.0	12.8	0.16	0.01	0.80	3.9
15	Морковь 01.01-31.08	17.4					
17	Петрушка (корень)	1.8	1.4	0.02	0.01	0.13	0.7
18	Сайра консерв.	28.2	25.0	4.30	5.13	0.00	63.3
19	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
20	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>5.9</b>	<b>6.76</b>	<b>12.55</b>	<b>134.5</b>

**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	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	46	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Картофель	0.05	0.03	1.01	0.00	4	2	264	5	11	28	0.4	2.80	0.1	16.80
3	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	0	2	5	0	0.06	0.5	2.00
4	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
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	0.01	0.01	153.60	0.00	0	2	21	3	4	6	0.1	0.64	0.0	7.04
7	Петрушка (корень)	0.00	0.00	0.02	0.00	0	0	4	1	0	1	0	0.00	0.0	1.54
8	Сайра консерв.	0.01	0.00	0.00	0.70	0	103	59	3	4	48	0.1	12.50	0.0	107.50
9	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.00	0.0	0.00
10	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00

<b>Итого</b>	<b>0.07</b>	<b>0.04</b>	<b>154.7</b>	<b>0.7</b>	<b>4</b>	<b>195</b>	<b>363</b>	<b>61</b>	<b>22</b>	<b>92</b>	<b>0.7</b>	<b>28.24</b>	<b>0.6</b>	<b>137.36</b>
--------------	-------------	-------------	--------------	------------	----------	------------	------------	-----------	-----------	-----------	------------	--------------	------------	---------------

**Способ обработки:** Варка

**Технология приготовления:** Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Петрушку (корень) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. 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 и петрушкой с добавлением масла. Рыбные консервы открывают, рыбу измельчают. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь, лук, рыбу и варят суп до готовности. 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 нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму; консистенция – овощей, рыбы - мягкая, овощи сохранили форму; цвет: бульона - светлый; вкус - рыбы, овощей и риса.