



ИП Пилягина Марина Евгеньевна

г.Новошахтинск

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
Пилягина Марина
Евгеньевна

Наименование блюда:

Технологическая карта № 33

Суп картофельный с макаронными изделиями

54-7 с /2022г

Номер рецептуры

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, Роспотребнадзор, 2022г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто,г.	Нетто,г.
Картофель (с 1 сентября- по 31 октября)	136	100	10000
Картофель (с 1 ноября - по 31 декабря)	143	100	10000
Картофель (с 1 января- по 28 февраля)	154	100	10000
Картофель (с 1 марта)	167	100	10000
Макаронные изделия	10	10	1000
Лук репчатый	12,5	10	1000
Морковь (до 1 января)	12,5	10	1000
Морковь (с 1 января)	13,3	10	1000
Масло подсолнечное	2,5	2,5	250
Соль поваренная йодированная	0,375	0,375	37,5
Лавровый лист	0,05	0,05	5
Вода	175	175	17500
Выход готового изделия, г.		250	250

Пищевая и энергетическая ценность блюда, Суп картофельный с макаронными изделиями, 250г.

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
3,15	2,7	22,65	127,50

Способ термической 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 подсолнечного.
 В кипящую воду кладут картофель, и варят 5-10 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 10-15 мин до окончания варки добавляют бланшированную морковь с луком.
 За 5-10 мин до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин до готовности добавляют лавровый лист.
 Температура подачи : не менее 75 оС.
 Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 75 оС.

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус,запах
Картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки .В жидкой части супа распределены картофель и овощи,	бульона - желтоватый	Картофель, макаронные изделия ,овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и основной части супа	свойственный картофельному супу, макаронных изделий

Ответственный исполнитель технолог

Сладчева Л.В.