

Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
Пилягина М.Е.

Наименование блюда:

## Технологическая карта № 37

## Суп картофельный с крупой (рис)

Номер рецептуры :

138

Сборник рецептов блюд при  
общеобразовательных школах  
"Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г.

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)	108,8	80	8000
Картофель (с 1 ноября - по 31 декабря)	114,4	80	8000
Картофель (с 1 января - по 28 февраля)	123,2	80	8000
Картофель (с 1 марта)	133,6	80	8000
Крупа рисовая	4	4	400
Лук репчатый	10	8	800
Морковь (до 1 января)	10	8	800
Морковь (с 1 января)	10,64	8	800
Масло сливочное	2,4	2,4	240
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	30
Лавровый лист	0,04	0,04	4
Вода	152	152	15200
Выход готового изделия, г.		200	20000

Пищевая и энергетическая ценность блюда, Суп картофельный с крупой (рис), 200г.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал
1,84	4,9	13,38	104,98

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 сливочного  
В кипящую воду кладут картофель, и варят 5-10 мин, затем добавляют подготовленную крупу рисовую и варят еще 10-15 мин до окончания варки добавляют бланшированные 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, крупа рисовая и овощи сохранили форму .В жидкой части супа распределены картофель и овощи.	бульона - прозрачный	Картофель, рис ,овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и основной части супа	свойственный картофельному супу, с рисом.

Ответственный исполнитель  
технолог

Слащева Л.В.