

Технологическая карта Суп картофельный крупой

Номер рецептуры: 101

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017.

– 544 с.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов							
	1 порция		100 порций		1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	63,9	45	6,39	4,5	76,68	54	7,67	5,4
<i>Или картофель п/ф</i>	-	45	-	4,5	-	54	-	5,4
Крупа: пшеничная	6	6	0,6	0,6	7,2	7,2	0,72	0,72
или рисовая, пшено	3	3	0,3	0,3	3,6	3,6	0,36	0,36
Морковь	10,98	6	1,10	0,6	16,47	7,2	1,64	0,72
<i>Или морковь п/ф</i>	-	6	-	0,6	-	7,2	-	0,72
Лук репчатый	9,78	6	0,98	0,6	11,74	7,2	1,17	7,2
<i>Или лук репчатый п/ф</i>	-	6	-	0,6	-	7,2	-	7,2
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15	1,8	1,8	0,18	0,18
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15	1,8	1,8	0,18	0,18
Бульон или вода:								
для пшеничной	105	105	10,5	10,5	126	126	12,6	12,6
для риса и пшена	113	113	13	13	136	136	15,6	15,6
Выход блюда	-	150	-	15	-	180	-	18

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов							
	1 порция		100 порций		1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	85,2	60	8,52	6	106,5	75	10,65	7,5
<i>Или картофель п/ф</i>	-	60	-	6,0	-	75	-	7,54
Крупа: пшеничная	8	8	0,8	0,8	10	0	1	0
или рисовая, пшено	4	4	0,4	0,4	5	0	0,5	0
Морковь	14,64	8	1,46	0,8	18,3	10	1,83	1
<i>Или морковь п/ф</i>	-	8	-	0,8	-	10	-	1,0
Лук репчатый	13,04	8	1,30	0,8	16,3	10	1,63	1
<i>Или лук репчатый</i>	-	8	-	0,8	-	10	-	1,0
Масло растительное	2	2	0,2	0,2	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	2	2	0,2	0,2	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода:								
для пшеничной	140	140	14	14	175	175	17,5	17,5
для остальных круп	150	150	15	15	190	190	19	19
Выход блюда	-	200	-	20		250		25

Технология приготовления

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими и кубиками и слегка пассеруют, и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящую воду или бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Крупу рисовую кладут в воду одновременно с подготовленными овощами.

Картофель и овощи п/ф подготавливаются в соответствии с «Инструкцией по подготовке полуфабрикатов из картофеля и овощей к использованию». Технология приготовления блюд производится согласно описанному процессу в данном разделе.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму

Консистенция: овощи – мягкие, крупа хорошо разварилась

Цвет: бульон – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, вареной крупой

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г

На воде

Крупа	Б	Ж	У	Эн. цен	А	В ₁	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
пшеничная	0,8	1,1	4,8	32,3	0	0	3,3	0,5	10,7	9,1	22,4	0,4
пшено	1,32	2,36	7,56	57,2	0	0,05	0	0,1	12	11	64	0,4
рис	0,72	2,08	6,6	48,8	0,72	0,01	0	0,4	13	9	89	0,2

На бульоне

Крупа	Б	Ж	У	Эн. цен	А	В ₁	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
пшеничная	2,15	2,1	4,8	50,22	0,7	0,22	3,45	0,72	13	12,1	42,4	0,55
пшено	2,76	3,8	7,56	76,4	0,75	0,27	0,15	0,32	14,2	15	84	0,55
рис	2,16	3,52	6,6	68	1,47	0,23	0,15	0,62	15,2	12	109	0,35

Исполнил технолог:



Гайнутдинова О.В. 31.08.2022