

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Детский сад № 4 «Светлячок»
Дючкова А.Н.
21.03.2017г., приказ № 65



Суп молочный с макаронными изделиями № 93

Наименование блюда: Суп молочный с макаронными изделиями

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 93

Вид обработки: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто/на 180 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	150	150	150	150
Вода питьевая	24	24	24	24
Вермишель	14,4	14,4	14,4	14,4
или Макароны изделия фигурные	14,4	14,4	14,4	14,4
или Макароны изделия	14,4	14,4	14,4	14,4
Сахар	1,44	1,44	1,44	1,44
Масло сливочное	1,8	1,8	1,8	1,8
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45	0,45	0,45

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда
Белки, г	5,436	5,436
Жиры, г	5,04	5,04
Углеводы, г	16,412	16,412
Калорийность, ккал	132,84	132,84
В1, мг	0,072	0,072
В2, мг	0,198	0,198
С, мг	0,828	0,828
Са, мг	148,266	148,266
Fe, мг	0,486	0,486

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп