



## Суп картофельный с макаронными изделиями № 82

Наименование блюда: Суп картофельный с макаронными изделиями

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 82

Вид обработки: Варка

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

**Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто/на 180 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	80	60	72	54
Макаронные изделия	8	8	7,2	7,2
или Вермишель	8	8	7,2	7,2
или Макароны изделия фигурные	8	8	7,2	7,2
или Лапша	8	8	7,2	7,2
Морковь	10	8	9	7,2
Лук	9,6	8	8,64	7,2
Масло растительное	2	2	1,8	1,8
Бульон мясной № 511	-	140	-	126
или Вода питьевая	140	140	126	126
Соль пищевая йодированная	1	1	0,9	0,9

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда
Белки, г	2,16	1,944
Жиры, г	2,26	2,034
Углеводы, г	13,7,2	12,348
Калорийность, ккал	83,8	75,42
В1, мг	0,1	0,09
В2, мг	0,06	0,054
С, мг	6,6	5,94
Са, мг	19,68	17,712
Fe, мг	0,86	0,774

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Выход порции определяется возрастной группой.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму  
**Консистенция:** картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

**Цвет:** супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

**Вкус:** картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в суп