



УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ
 Детский сад № 4 «Светлячок»
 Дючкова А.Н.
 21.08.2017г. приказ № 65

Суп молочный с овощами № 97

Наименование блюда: Суп молочный с овощами

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 97

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
Молоко	120	120	108	108
Вода питьевая	40	40	36	36
Капуста белокочанная	15	12	13,5	10,8
или Капуста цветная свежая	23	12	20,7	10,8
Картофель	53,4	40	48,06	36
Морковь	10	8	9	7,2
Масло сливочное	1,6	1,6	1,44	1,44
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	4,6	4,14
Жиры, г	4,36	3,924
Углеводы, г	13,1	11,79
Калорийность, ккал	110,2	99,18
В1, мг	0,1	0,09
В2, мг	0,2	0,15
С, мг	9,18	8,262
Са, мг	143,44	129,096
Fe, мг	0,66	0,594

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Морковь и картофель нарезают мелкими кубиками или дольками, лук шинкуют или мелко рубят. В кипящую воду кладут припущенную морковь, картофель, лук и варят при слабом кипении до готовности. За 5-10 мин до готовности вливают горячее кипяченое молоко, соль. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа овощи доведены до готовности, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: овощей - мягкая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: жидкой части - белый, плотной части - свойственный входящим в состав блюда овощам

Вкус: кипяченого молока, овощей, сливочного масла

Запах: кипяченного молока, продуктов, входящих в суп