

Наименование организации: **УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МИНЕРАЛО-ВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

Образовательное учреждение: **МОУ СОШ №**

МДОУ№

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда или кулин.изд.:

Суп из овощей

Номер рецептур: **99 сб.2005 Колонка**

Сборн.рец.

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005**

№п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
1	капуста белокочанная	20	16		
2	картофель				
3	с 01.07.по 31.10	53.4	40		
4	с 01.11. п 31.12	57.1	40		
5	с 01.01 по 29.02	61.5	40		
6	с 01.03 по 30.06	66.6	40		
7	морковь				
8	с 01.07 по 31.12	10	8		
9	с 01.01 по 30.06	10.7	8		
10	лук репчатый	9.6	8		
11	горошек зеленый консер.	9.2	6		
12	масло растительное	4	4		
12	соль	2	2		
13	вода	150	150		
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
	Выход		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки,г	1.4	Ca (мг):	
Жиры,г	3.94	Mg (мг):	
Углеводы,г	11.4	Fe (мг):	
Энерг.цен. ,Ккал	86.6	C (мг):	9

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технол.режимов):
 В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель,

нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи , зеленый горошек и соль.

Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид : В жидкой части супа капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель-дольками.

Консистенция : овощи-мягкие, но не переварены. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет : супа- золотистый, жира по поверхности - светло-оранжевый

Вкус : капусты, картофеля, овощей; умеренно-солёный, кисловатый

Запах : пассерованных кореньев

Ведущий инженер-технолог

Черевашенко Т.С.

Заведующий производством
