

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					
	<b>Выход</b>		200		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

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

**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

\_\_\_\_\_