

Утверждаю  
 Директор МОУ «Вышнепенская основная  
 общеобразовательная школа»  
 А.Н. Красникова  
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с вермишелью  
 Номер рецептуры: 103

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:  
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015  
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный	175,0	175,0	17,5	17,5
Макаронные изделия	10,0	10,0	1,0	1,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Морковь	12,0	10,0	1,2	1,0
Зелень сухая	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3
Картофель	125,0	100,0	12,5	10,0
Соль йодированная	1,0	1,0	0,1	0,1
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	250	-	-

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные овощи нарезают. Картофель, морковь, лук, корень петрушки нарезают соломкой, или брусочками, или кубиками в зависимости от формы используемых макаронных изделий. Измельченные морковь, лук, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят 10-15 минут. Затем кладут разломанные (при необходимости) на части макароны, припущенные овощи, и варят суп до готовности. За 5 мин до окончания варки в суп закладывают соль поваренную йодированную. Температура подачи: от 60 до 65С. Срок реализации: не более 30-40 мин с момента приготовления. При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.;Хлебпродинформ,1996)

Приготовление бульона:Подготовленные мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса птицы 1-2 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченые овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: овощи и макаронные изделия сохранили форму.  
 КОНСИСТЕНЦИЯ: картофеля и овощей - мягкие,; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.  
 ЦВЕТ: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  
 ВКУС: овощей, умеренно соленый.  
 ЗАПАХ: овощей и макаронных изделий.

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

Калорийность	275,625	ВитаминВ1	0,250	Фосфор	93,375
Белки	12,375	ВитаминВ2	0,125	Магний	27,250
Жиры	11,125	ВитаминС	8,250	Железо	0,375
Углеводы	31,500	Витамин Е	0,000	Цинк	0,000

Витамина	0,025	Кальций	49,375	Иод	0,000
----------	-------	---------	--------	-----	-------

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
----------	----------