

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 клецками  
 Номер рецептуры: 108

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2015.  
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептов: 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
Картофель свежий	65,0	50,0	6,50	5,00
Морковь свежая	10,0	7,5	1,00	0,75
Лук репчатый свежий	8,8	7,5	0,88	0,75
Зелень (сухая)	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	1,3	1,3	0,13	0,13
Бульон или вода	225,0	225,0	22,50	22,50
<b>Клецки: (109)</b>	25,0	25,0	2,50	2,50
Мука	11,3	11,3	1,13	1,13
Яйцо С -1 (столовое)	6,3	6,3	0,63	0,63
Масло сливочное	2,3	2,3	0,23	0,23
Вода или молоко	18,8	18,8	1,88	1,88
	-	250	-	-

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

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде при слабом кипении 5-7 мин. небольшими партиями и кладут в суп при отпуске блюда.

Клецки: в воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, непереставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин. Приготовление бульона: Подготовленное 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 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь. 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: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: картофель и овощи мягкие, клецки упругие.

ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

ВКУС: свойственный картофельному супу с мучными изделиями, умеренно соленый.

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

Калорийность	127,90	Витамин В1	0,088	Йод	0,001
Белки	3,150	Витамин В2	0,075	Кальций	25,738
Жиры	3,550	Витамин С	11,313	Магний	18,200
Углеводы	20,838	Витамин Е	0,875	Фосфор	60,238
Витамина А	0,588	Цинк	0,250	Железо	0,925