

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55

Наименование изделия: Суп с лапшой на курином бульоне

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептов: Сборник «Питание детей», под редакцией доктора медицинских наук, профессора В. Д. Отт. 1988г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Куриный бульон	260	260						
Картофель	50	37						
Морковь	12	10						
Лапша	15	15						
Лук репчатый	7	6						
Петрушка (корень)	3	2						
Итого:			2,4	0,0	0,4	0,4	20,0	89,8

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,16	0,06	3,8	39	1,8

Выход: 250

Технология приготовления: В бульон кладут нарезанный соломкой картофель, пассерованные без жира овощи, солят (йодированная соль) и варят до готовности. Лапшу варят в большом количестве подсоленной воды, процеживают и соединяют с бульоном. Бульон после этого вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 75°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного - янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.