

УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Усинска
 №102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №149

Суп картофельный с бобовыми

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию			
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
	ясли		сад	
Горох или горошек консервированный	13 23	12 15	21 38	20 25
Картофель	50	37,5	83,2	62,5
Морковь	7,5	6	12,5	10
Лук репчатый	7,2	6	12	10
Масло сливочное	3	3	5	5
Бульон или вода	97,5	97,5	162,5	162,5
Выход		150		250

	Пищевые вещества , г			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С, мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
Ясли	1,38	2,55	9,07	64,8	5,2
Сад	2,3	4,25	15,12	108	8,67

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь, пассерованный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству: Картофель нарезан кубиком, частично может быть разварен. Бульон желтоватый. Немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.