

УТВЕРЖДЕНО

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 159

Суп с рыбными консервами

| Наименование продуктов | Расход продуктов на 1 порцию | | | |
|------------------------|------------------------------|------------|--------|------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| | Ясли | | Сад | |
| Консервы из рыбы | 24 | 24 | 40 | 40 |
| Картофель | 56 | 42 | 93 | 70 |
| Морковь | 12 | 9,6 | 20 | 16 |
| Лук репчатый | 5,7 | 4,8 | 9,5 | 8 |
| Рис | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 2,2 | 2,2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода или бульон | 120 | 120 | 200 | 200 |
| Выход | | 150 | | 250 |

| | Пищевая ценность, г. | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин, С мг |
|-----|----------------------|------|----------|---------------------------------------|---------------|
| | белки | жиры | углеводы | | |
| 150 | 5,16 | 5,04 | 8,59 | 99,75 | 5,46 |
| 250 | 8,6 | 8,4 | 14,32 | 166,25 | 9,1 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10 - 15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень, доводят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требование к качеству: Внешний вид- картофель нарезан кубиками или брусочками. Рис сохранил форму. Консистенция овощей- мягкая, овощи сохранили форму. Цвет бульона золотисто- серый. Вкус рыбы, в меру соленый. Запах продуктов входящих в блюдо.