



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №170

**Наименование изделия:** Суп молочный с крупой

**Номер рецептуры:** 170

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

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.		
Молоко	700	700						
Вода	300	300						
Крупа: рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	60	180						
Ячневая или гречневая, перловая, пшено	80							
Сахар	20	20						
Масло сливочное								
<b>Итого:</b>			24,1	19,9	25,8	0,6	82,6	659

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,30	0,97	6,4	778	1,3

**Выход:** 1000

**Технология приготовления:** Рисовую, гречневую крупу, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 5 – 10 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности. Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают постепенно в кипящую смесь молока и воды, кладут сахар, йодированную соль и варят 5 -7 минут до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом.

**Температура подачи:** 75°C.

**Срок реализации:** Не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабо – соленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.