

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №171

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов 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						
Масло сливочное	10	10						
Сахар	8	8						
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	80	80						
Итого:			28,5	19,9	26,3	1,0	94,9	730

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,38	0,98	4,6	822	1,8

Выход: 1000

Технология приготовления: Макароны отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны – 15 мин., лапшу - 10 мин., вермишель – 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце – масла сливочного.

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.