

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004г. Издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изд.	10,4	10,4	1,4	1,4
Картофель	53,6	40	5,4	4,0
Морковь	10,4	8	1,4	0,8
Лук репчатый	9,6	8	1,0	0,8
Масло сливочное	2,4	2,4	0,2	0,2
Томат-паста	1	1	0,1	0,1
Бульон или вода	170,4	170,4	17,0	17,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход		1/200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,3	Ca (мг):	2,1
Жиры (г):	3,5	Mg (мг):	0,4
Углеводы (г):	16	Fe (мг):	0,2
Эн.ценность (ккал):	104,7	C (мг):	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассируют. Картофель, петрушку нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу (крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду), картофель, пассированные овощи варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассированными овощами.

ИП Маковецкая Т.Г. *Маковецкая Т.Г.*

Разработчик Лысенко И.И. *Лысенко И.И.*

