

Источник рецептуры

Технологическая карта № 56,72

Наименование блюда (изделия): Суп с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	50
- с 01.01 (35%)	76,923	-
- с 01.02 (35%)	76,923	-
- с 01.03 (40%)	83,333	-
- с 01.04 (40%)	83,333	-
- с 01.05 (40%)	83,333	-
- с 01.06 (40%)	83,333	-
- с 01.07 (20%)	62,5	-
- с 01.08 (20%)	62,5	-
- с 01.09 (25%)	66,667	-
- с 01.10 (25%)	66,667	-
- с 01.11 (30%)	71,429	-
- с 01.12 (30%)	71,429	-
Выход готового полуфабриката		40
Капуста белокачанная	0 (г)	20
- с 01.01 (20%)	25	-
- с 01.02 (20%)	25	-
- с 01.03 (20%)	25	-
- с 01.04 (20%)	25	-
- с 01.05 (20%)	25	-
- с 01.09 (20%)	25	-
- с 01.10 (20%)	25	-
- с 01.11 (20%)	25	-
- с 01.12 (20%)	25	-
Выход готового полуфабриката		16
Лук репчатый	0 (г)	10
- с 01.01 (16%)	11,905	-
- с 01.02 (16%)	11,905	-
- с 01.03 (16%)	11,905	-
- с 01.04 (16%)	11,905	-
- с 01.05 (16%)	11,905	-
- с 01.09 (16%)	11,905	-
- с 01.10 (16%)	11,905	-
- с 01.11 (16%)	11,905	-
- с 01.12 (16%)	11,905	-
Выход готового полуфабриката		8
Морковь	0 (г)	10
- с 01.01 (25%)	13,333	-
- с 01.02 (25%)	13,333	-
- с 01.03 (25%)	13,333	-
- с 01.04 (25%)	13,333	-
- с 01.05 (25%)	13,333	-
- с 01.06 (20%)	12,5	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-
- с 01.10 (20%)	12,5	-
- с 01.11 (20%)	12,5	-
- с 01.12 (20%)	12,5	-
Выход готового полуфабриката		8
Мясо подсолнечное	4 (г)	4
Горошек зеленый консервированный	12,3 (г)	8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	10
Соль йодированная	1 (г)	1
Полуфабрикат мясной крупнокусковой бл	33 (г)	32
Выход готового блюда		270/10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении до готовности. Затем мясо вынимают, охлаждают, нарезают кубиками и заправляют в суп за 5 мин до окончания варки. Бульон процеживают и на нем можно готовить суп. Мелко шинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном или растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, картофель – кубиками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль. Суп отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – капуста, шинкованная соломкой, картофель – кубиками, мясо – кубиками. Овощи, сохранившие форму нарезки. мясо – кубиками.  
Цвет – супа-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый, мяса – серый.  
Консистенция – овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности:

Калорийность (Ккал)	141,94	Витамин ВВ (МЕ)		Калий (мг)	
Белки (г)	5,17	Витамин Е (мг)		Натрий (мг)	
Жиры (г)	8,33	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	11,48	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	1,26
Витамин С (мг)	21,33	Кальций (мг)	35,92	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,66	Фосфор (мг)		Иод (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,66	Магний (мг)	26,22		

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.