Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 14:22:18

Утверждена
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с клецками на курином бульоне»**
Номер рецептуры: 83
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,6	8,6
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	1	1	1	1
Масло сливочное	1	2	1	2
Яйцо	0,01	0,125	0,01	0,125
Молоко	10	10	10	10
Мука пшеничная	10	10	10	10
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,65	2,48	13,06	69,20	4,60
2,06	3,10	19,85	86,50	5,75

Технология приготовления:
В кипящий куриный бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Клецки: в кипящее молоко добавляют сливочное масло, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в три приема сырые яйца и перемешивают.
Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера.
Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет: супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп
Запах: продуктов, входящих в состав супа