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 15:37:04

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

Технологическая карта № 08

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп «Весенний» со сметаной»**
Номер рецептуры: 95
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарный изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель до 01.01 по 28.02	100		65	
С 01.03 по 31.08			60	
С 01.09 по 31.10			75	
С 01.11 по 31.12			70	
Морковь	10		8	
Лук репчатый	10		8,4	
Зеленый горошек	40		30	
Масло сливочное	2		2	
Сметана	3		3	
ВЫХОД:			150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,4/1.75	4,0/5,0	9.04/11,3	77,94/97,43	6,8/8,5

Технология приготовления:
Очищенные овощи (обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку).
Мелко нашинкованные морковь, лук пассируют жиром. В кипящую воду кладут дольки картофеля. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассированные овощи, до окончания процесса варки добавляют подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль.
Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости

Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, и горох в виде целых зерен
Консистенция: картофель – мягкий, горох – в виде целых не разваренных зерен
Цвет: блестки жира на поверхности бледно-оранжевые
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно-соленый
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо, с ароматом свежих овощей, зелени