

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 36

Суп картофельный на мясном бульоне со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	70,0	52,5
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	75,0	52,5
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	81,0	52,5
с 01.03 по 331.08 х/о – 40%	87,5	52,5
или		
Картофель быстрозамороженный	52,5	52,5
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Укроп	1,0	0,74
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Бульон мясной	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,89	1,00	7,75	21,04	17,17	79,21	0,57
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,004	0,07	0,05	0,84	5,86	56,26	

Способ приготовления: очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко шинковать. В кипящий бульон положить нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживать) и варить 7-10 минут, добавить овощи (замороженные овощи - не размораживать), соль и варить до готовности. В готовый суп положить сметану, зелень и прокипятить.

Требования:

Форма нарезки овощей, часть картофеля может быть разварена. Жидкая часть прозрачная или с бесцветной мутью, вкус и запах свойственные отварному картофелю с ароматом овощей.