

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 34

Суп картофельный с макаронными изделиями

| Наименование продукта | Расход продукта на 1 изд. | |
|---|---------------------------|--------------|
| | Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Макаронные изделия группы А | 8 | 8 |
| Картофель | | |
| с 01.09 по 31.10 х/о – 25% | 18,7 | 14 |
| с 01.11 по 31.12 х/о – 30% | 20,0 | 14 |
| с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35% | 21,5 | 14 |
| с 01.03 по 31.08 х/о – 40% | 23,3 | 14 |
| или | | |
| Картофель быстрозамороженный | 14,0 | 14 |
| 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 |
| Бульон куриный | 120 | 120 |
| 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 |
| 1,74 | 0,27 | 7,26 | 11,79 | 11,29 | 138,07 | 0,29 |
| Витамины мг. | | | | | | Энергетическая ценность (ккал) |
| A | B1 | B2 | PP | C | | |
| 0 | 0,04 | 0,04 | 0,63 | 1,48 | | 42,82 |

Способ приготовления:

Приготовить бульон из курицы. Процедить. В кипящий бульон положить нарезанный тонкими брусочками картофель (замороженный картофель – не размораживать), варить 7-10 минут. Добавить морковь (замороженную морковь – не размораживать), всыпать вермишель и помешивая довести до кипения; варить 10-15 мин.

Требования.

Бульон прозрачный, цвет желтоватый. Вкус и запах свойственные свежесваренному куриному бульону. Вермишель и картофель мягкие, но не переваренные.