

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Рецептура № 38
Суп овощной на бульоне из индейки

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	22,4	16,8
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	24,0	16,8
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	26,0	16,8
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	28,0	16,8
или		
Картофель быстрозамороженный	16,8	16,8
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8	6,4
с 01.01 х/о – 25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Капуста брокколи быстрозаморож.	10	10
Горошек зеленый консервированный натуральный	6	6
Укроп (х/о – 26%)	1	0,74
Бульон из индейки	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
1,71	0,27	4,24	13,7	12,78	137,50	0,25

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0,03	0,04	0,59	1,86	26,52

Способ приготовления:

Подготовленные тушки заливают водой, доводят до кипения, удаляют накипь, варят при слабом огне до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль. Готовый бульон процеживают через сито или марлю, предварительно слив жир.

Вареную птицу порционируют и подают вместе с бульоном или супом или используют для приготовления вторых блюд.

Очищенный промытый картофель нарезают кубиками, морковь – ломтиками.

В кипящий готовый бульон из индейки кладут картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варят до полуготовности, затем добавляют, не размораживая, капусту брокколи быстрозамороженную, доводят до кипения, добавляют зеленый горошек в собственном отваре, морковь (замороженную мор-

ковь - не размораживая) и варят еще 15-20 минут. За 1-2 минуты до окончания кладут мелко нарезанную зелень.

Требования: Овощи сохраняют форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственные данному набору овощей..