

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Рецептура № 39

**Суп овощной на курином бульоне**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о - 25%	28,0	21,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	30,0	21,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	32,3	21,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	35,0	21,0
или		
Картофель быстрозамороженный	21,0	21,0
Капуста цветная быстрозамороженная	10,0	10,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о 20%	6,0	4,8
с 01.01 х/о-25%	6,5	4,5
или		
Морковь красная быстрозамороженная	4,5	4,5
Горошек зеленый быстрозамороженный	10,0	10,0
Петрушка (корень) (х/о-25%)	2,0	1,75
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
		Бульон куриный
120,0	120,0	
Выход		100

**В 100 г данного блюда**

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,72	0,25	4,18	16,55	17,21	152,97	0,44
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0	0,08	0,07	0,87	7,17		30,60

Способ приготовления:

Очищенный промытый картофель нарезают кубиками, морковь шинкуют. В процеженный подсоленный куриный бульон закладывают нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варят до полуготовности (7-10 минут), затем закладывают цветную капусту, морковь, зеленый горошек (замороженные овощи - не размораживая). Варят до готовности (10-15 минут). В готовый суп добавляют зелень и доводят до кипения.

Требования:

Овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция – мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей. Цвет бульона светло-желтый.