

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Рецептура № 40
Суп овсяный на мясном бульоне

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Овсяные хлопья "Геркулес"	6,0	6,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	32,7	24,5
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	35,0	24,5
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	38,0	24,5
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	40,8	24,5
или		
Картофель быстрозамороженный	24,5	24,5
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
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
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
2,0	1,28	5,35	19,53	17,09	80,63	0,49
Витамины мг.						Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,004	0,06	0,04	0,50	1,99		50,78

Способ приготовления:

Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко шинковать. В кипящую воду кладут картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), добавляют крупу «Геркулес», доводят до полуготовности. Добавляют морковь и лук (замороженные овощи - не размораживая), соль и варят при слабом огне до полной готовности супа. В готовый суп кладут сметану, доводят до кипения.

Требования:

Цвет супа золотистый, овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция овощей и крупы мягкая, запах соответствует набору продуктов.