

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 43

Суп с клецками 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%	18,7	14,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	20,0	14,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	21,5	14,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	23,3	14,0
или		
Картофель быстрозамороженный	14,0	14,0
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
Петрушка (зелень) х/о – 26%	1,0	0,74
Бульон куриный	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Клецки:		
Мука пшеничная 1 сорта	10,0	10,0
Яйцо куриное диетическое	0,125	5,00
Вода питьевая	16,0	16,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,03	0,03
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,55	0,86	8,45	17,6	16,08	153,44	0,52
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,01	0,06	0,06	0,77	2,12		57,12

Способ приготовления:

Приготовить бульон из курицы, процедить. Положить в бульон нарезанный кубиками или дольками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживать), варить до полуготовности. Через 7-10 минут ввести нарезанную кубиками морковь (замороженную морковь - не размораживать).

Клецки: В воду ввести соль, сырые яйца. Смесь размешать и постепенно соединить с просеянной мукой. Приготовить густое тесто, раскатать колбаской,

нарезать на кусочки 1-1,5 см и засыпать в кипящий бульон. Варить в бульоне 5-6 минут.

Требования: клецки неразваренные, бульон светло - желтого цвета прозрачный. Вкус и цвет соответствует набору продуктов.