

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Рецептура № 46

**Суп-пюре из разных овощей**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	40,0	30,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	43,0	30,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	46,2	30,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	50,0	30,0
или		
Картофель быстрозамороженный	30,0	30,0
Лук репчатый (х/о-16%)	4,8	4,0
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,0	4,0
Горошек зеленый быстрозамороженный	2,0	2,0
Капуста цветная быстрозамороженная	8,0	8,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	7,5	6,0
с 01.01 х/о-25%	8,0	6,0
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,0	6,0
Молоко стерилизованное 3,2%		
жирности витаминизированное	15,0	15,0
Вода питьевая	75,0	75,0
Масло сливочное несоленое	2,0	2,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,40	2,17	6,27	31,6	14,7	43,40	0,50
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,03	0,05	0,05	0,48	5,04		53,32

Способ приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель очищенный и нарезанный кубиками (быстрозамороженный картофель - не размораживая), снова доводят до кипения и варят 7-10 мин. Затем добавляют остальные очищенные промытые и нарезанные овощи (замороженные овощи кладут в суп не размораживая) и варят до готовности. За 5— 10 мин до окончания варки кладут специи, соль, затем все протирают.

Готовый суп заправляют смесью, состоящей из масла сливочного и молока, взятых в соотношении 1:10. Для ее приготовления к маслу сливочному прокипяченному добавляют молоко (кипяченое) с температурой от 60 до 70С, смесь перемешивают и вводят в суп-пюре, после чего его не кипятят