



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование блюда

Суп гороховый с гренками

Рецептура № 139

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	53	40		
Горох лущёный	16	16		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	12,5	10		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая	144	144		
Хлеб пшеничный	19	16		
Гренки пшеничные		10		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда		200/10		

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 минут. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют сушеную зелень и соль. Суп отпускают с гренками. Температура подачи 65°C. **Для гренок** хлеб нарезают кубиком, слегка подсаливают, подсушивают в жарочном шкафу.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности гренки и зелень

Цвет: Светло-жёлтый

Вкус: Насыщенный, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей и гороха с ароматом зелени

Консистенция: Гороха, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,8	3,2	24,2	137	1,36