



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование блюда Суп картофельный на курином бульоне

Рецептура № 133 колонка _____

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,

По сборнику рецептов 2004г.

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Картофель	117	88			
Морковь	10	8			
Лук репчатый	10	8			
Масло растительное	2	2			
Бульон куриный (оставшийся от приготовления второго блюда - Плов из птицы по узбекски)	140	140			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
Выход готового блюда	200				

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу - для приготовления второго блюда. В кипящий куриный бульон кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют нарезанные брусочками слегка пассерованные с маслом растительным овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира

Цвет: Бульон прозрачный

Вкус: Куриного бульона, свежесваренных овощей, умеренно соленый

Запах: Куриного бульона с картофелем и с овощами

Консистенция: Овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,8	5,5	15,3	118	3,2