

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

51

Наименование блюда Суп картофельный с курицей

Рецептура № 133 колонка _____

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

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Курица потрошенная 1 категории	30	26			
Масса отварной мякоти без кожи		10			
Картофель	106	80			
Морковь	8,8	7			
Лук репчатый	8	7			
Масло растительное	3	3			
Бульон	130	130			
Зелень сушеная	0,1	0,1			
Выход готового блюда		180/10			

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 разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют нарезанные брусочками припущенные овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и сушеную зелень. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

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

Цвет: Бульон прозрачный

Вкус: Свежесваренных овощей

Запах: Куриного бульона с овощами

Консистенция: Овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
3,2	3,9	11,8	95	6,10