

наименование предприятия

РАЙОН КРАЙНЕГО СЕВЕРА  
Муниципальное казенное учреждение  
образовательное учреждение  
«Оленёк»  
Наименование блюд  
Рецептура № 140

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

62

Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне

Рецептура № 140

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	64	48		
Макаронные изделия	8	8		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон куриный	152	152		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**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. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук репчатый слегка пассеруют с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий куриный бульон кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют подготовленный картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-7 мин до окончания варки добавляют соль. Лапшу кладут в суп одновременно с припущенными овощами. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон кладут картофель, овощи и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сушеную зелень. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Картофель и овощи нарезаны в соответствии с технологией; макаронные изделия не разварившиеся; на поверхности блески жира

**Цвет:** Бульона - прозрачный

**Вкус:** Умеренно соленый, свойственный макаронным изделиям в сочетании с овощами

**Запах:** Куриного бульона, овощей и варёных макаронных изделий

**Консистенция:** Картофель, овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,7	4,3	13,0	98	14