



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

46

Суп крестьянский с крупой на курином бульоне

Рецептура № 134

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		
Капуста белокочанная	30	24		
Картофель	27	20		
Крупа перловая, или пшеничная, или кукурузная	8	8		
или пшено, Хлопья овсяные "Геркулес"	4	4		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	2	2		
Бульон:				
для круп пшено, хлопья "Геркулес"	160	160		
для остальных круп	176	176		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 10 минут. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5 -10 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, сушеную зелень, соль. Температура подачи 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана шашками, морковь, лук соломкой, картофель - дольками

Цвет: Бульона - светло-желтый; овощей - натуральный

Вкус: Куриного бульона, крупы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: Куриного бульона, овощей и крупы

Консистенция: Картофель, овощи - мягкие, крупа хорошо разварившаяся, капуста слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,4	3,4	13,5	94	4,90