

РАЙОН КРАЙНЕГО СЕВЕРА
Муниципальное казенное дошкольное
Наименование блюда: учреждение
детский сад
Рецептура № 134
«Опеченная»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

45

Суп крестьянский с крупой с мясом

колонка

По сборнику рецептур

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
Масса отварного мяса		10		
Капуста белокочанная	30	24		
Картофель	27	20		
Крупа перловая или пшеничная	8	8		
или Хлопья овсяные "Геркулес"	4	4		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая:				
для хлопья овсяные "Геркулес"	160	160		
для остальных круп	176	176		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда		200/10		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). 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. Суп отпускают с мясом. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана шашками, морковь, лук соломкой, картофель - дольками; на поверхности кусочки мяса

Цвет: Бульона - светло-желтый; овощей - натуральный

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

Запах: Мясных экстрактивных веществ, овощей и крупы

Консистенция: Мясо, 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	
27	12	125	1200	1200