



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

40

Наименование блюда

### Суп с клецками на курином бульоне

Рецептура № 155

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		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон куриный	170	170		
<b>Клещки:</b>				
Мука пшеничная	15	15		
Масло растительное	1,7	1,7		
Яйца	4,2	4,2		
Соль	0,4	0,4		
Бульон или вода питьевая	23	23		
<b>Масса готовых клещек</b>		<b>48</b>		
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. Морковь, лук репчатый шинкуют и слегка пассеруют с добавлением масла растительное. В кипящий куриный бульон кладут пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют сушеную зелень и соль. Клещки варят отдельно в небольшом количестве подсоленной воды небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клещки. Температура подачи 65°C. **Приготовление клещек:** в воду кладут соль, масло растительное, доводят до кипения, помешивая, высыплют просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, затем охлаждают, добавляют яйца в три приёма яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят. Температура подачи 65°C.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности клещки

**Цвет:** Бульон прозрачный

**Вкус:** Куриного бульона, умеренно соленый

**Запах:** Куриного бульона

**Консистенция:** Овощей - мягкие; клещки - проварены

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,5	4,3	13,6	99	0,16