**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый

Номер рецептуры: 127

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Вода или бульон | 800 | 800 |
| Горох лущеный | 141 | 140 |
| Морковь | 50 | 36 |
| Лук репка | 48 | 20 |
| Масло сливочное | 15 15 | |
| Петрушка корень | 5 5 | |
|  |  | |
|  |  | |
| ВЫХОД: | 1000 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*Горох подготавливают, перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют , нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.*

*Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид :Бульон-светло-желтый*

*Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.*