**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей с фасолью

Номер рецептуры: 117

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 | 750 | 750 |
| Картофель | 200 | 150 |
| Горох лущеный | 188 | 150,4 |
| Морковь | 50 | 36 |
| Лук репка | 48 | 20 |
| Масло сливочное | 40 83,2 | |
| Петрушка корень | 15 15 | |
| Соль йодированная | 5 5 | |
| Лавровый лист | 6 6 | |
|  |  | |
|  |  | |
| ВЫХОД: |  | |

Химический состав данного блюда

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

*Кабачок - припускают.*

*Технология приготовлення: Белокочанную капусту нарезают шашками. Можно использовать*

*кабачки или цветную капусту. Цветную капусту разделяют на мелкие соцветия или нарезают на ку-*

*сочки. Картофель нарезают кубиками, морковь, петрушку, лук - мелкими кубиками. Морковь и лук*

*кипящую воду закладывают капусту белокочанную, доводят до*

*кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 минут до*

*окончания варки добавляют предварительно сваренную фасоль, соль йодированную и специи. При*

*использовании цветной капусты её следует класть в суп после картофеля. При приготовлении супа с*

*кабачками припущенные кабачки добавляют вместе с фасолью.*

*Температура подачи 65-75°С.*

*Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.*

*Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки. Картофель частично может быть*

*разварен. Бульон золотистый, цвет жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус капусты и пассе-*

*рованных овощей умеренно соленый. Запах приятный, овощной.*