**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный

Номер рецептуры: 112

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 | 700 | 700 |
| Картофель | 600 | 450 |
| Морковь | 50 | 36 |
| Лук репка | 48 | 20 |
| Масло растительное | 10 6,5 | |
| Томатное пюре | 10 10 | |
| Соль йодированная | 6 5 | |
| Лавровый лист | - 6 | |
|  |  | |
|  |  | |
| ВЫХОД: |  | |

Химический состав данного блюда

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

***Технология приготовления:***

*В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированное пюре, слегка пассированные или припущенные морковь , лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль йодированную.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид :В жидкой части супа картофель, нарезанный кубиками или дольками , мягкий, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа:*

*Цвет золотистый , жир на поверхности- светло- оранжевый.*

*Вкус умеренно соленый.*

*Запах картофеля и овощей , входящих в суп.*