**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

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 |
| Молоко | 500 | 500 |
| Вода | 420 | 420 |
| Макароны,лапша | 80 | 80 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| Сахар | 6 | 6 |
| ВЫХОД: |  | |

Химический состав данного блюда

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

***Технология приготовления:***

*Макаронные изделия варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и , периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.*

*При отпуске заправляют маслом.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.*

*Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидко и плотной части.*

*Цвет: молочно-белый, сливочного масла- желтый.*

*Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.*

*Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.*