**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с бобовыми

Номер рецептуры: 119

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 |
| Фасоль или горох лущенный или чечевица | 28,2  32,4 | 28  32 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 14,2 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 160 | 160 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 200 | 5,72 | 38,52 | 12,49 | 419,52 |

***Технология приготовления:***

*В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 10-15 мин до окнчания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре и заправлять чесноком. Растертым солью..*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид :горох или фасоль , или чечевица – в виде целых, не разваренных зерен..*

*Консистенция: бобовые- мягкие, горох лущенный -пюреобразный*

*Цвет: светло- желтый*

*Вкус :свой-ый гороху или фасоли, или чечевице.*

*Запах: бобовых, кореньев и лука.*