**Технологическая карта №10**

**Наименование изделия: Суп картофельный рыбный с крупой**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 100 | 73 |
| Морковь | 12 | 8 |
| Лук репчатый | 10 | 6 |
| Крупа перловая или рисовая | 10 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Рыба: треска,судак или хек | 90 | 68 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| *Выход* | - | *250* |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | Энерге-тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,05 | 3,49 | 3,55 | 12,19 | 119,00 | 11,2 | 0,14 | 0,09 | 48.87 | 1,36 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный ку­биками, доводят до кипения, добав­ляют нарезанные кубиками припу­щенные овощи и варят до готовно­сти. За 5-10 мин до окончания вар­ки добавляют пассерованное то­матное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добав­ляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные; соблю­дается соотношение жидкой и плотной частей

*Цвет:* супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

*Вкус:* рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля

*Запах:* продуктов, входящих в суп