**Суп картофельный**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Суп картофельный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)  Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 60 | 45 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 5 | 4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 4.8 | 4 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 1 | 1 |
| [**Бульон мясной №511**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/6/56.php) | - | 70 |
|   *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 70 | 70 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.94 |
| Жиры, г | 1.13 |
| Углеводы, г | 6.65 |
| Калорийность, ккал | 40.5 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.03 |
| C, мг | 4.8 |
| Ca, мг | 10.34 |
| Fe, мг | 0.47 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 220 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками Консистенция: картофель, коренья - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый Запах: овощей входящих в состав супа |