**Суп молочный с крупой**

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

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 70 | 70 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 30 | 30 |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/19.php) | 6 | 6 |
|   *или* [Крупа манная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/54.php) | 6 | 6 |
|   *или* [Крупа кукурузная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/64.php) | 6 | 6 |
|   *или* [Геркулес](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/53.php) | 6 | 6 |
|   *или* [Крупа ячневая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/159.php) | 8 | 8 |
|   *или* [Гречневая крупа](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/6.php) | 8 | 8 |
|   *или* [Крупа перловая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/56.php) | 8 | 8 |
|   *или* [Пшено](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/102.php) | 8 | 8 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 0.8 | 0.8 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 1 | 1 |

*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 | 2.41 |
| Жиры, г | 2.54 |
| Углеводы, г | 8.42 |
| Калорийность, ккал | 66.2 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.1 |
| C, мг | 0.46 |
| Ca, мг | 79.41 |
| Fe, мг | 0.12 |

*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 |
| Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой. Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп |