**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-лапша домашняя с мякотью птицы**

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

стр. 147

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 3-7 года | | 1-3 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Лапша домашняя | - | 16 | - | 12 |
| Масса вареной лапши | - | 40 | - | 30 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 7,2 | 6 |
| Морковь до 1-го января | 10 | 8 | 7,5 | 6 |
| \*\*\* с 1-го января | 10,6 | 8 | 8 | 6 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Бульон или вода | 190 | 190 | 142,5 | 142,5 |
| Соль поваренная | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 |
| Грудка куриная | 24 | 19,2 | 24 | 19,2 |
| **Выход:** | **-** | **200/15** | **-** | **150/15** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 150/15 | 7,50 | 6,67 | 8,34 | 98,5 | 26,22 | 1,47 | 0,14 | 0,01 | 1,83 |
| 200/15 | 8,05 | 7,18 | 11,12 | 131,33 | 33,62 | 1,82 | 0,18 | 0,02 | 2,19 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Выход порции определяется возрастной группой

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой часть лапша домашняя сохранила форму

Консистенция: лука – мягкая; лапши – хорошо набухшая, мягкая. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло оранжевый

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп