

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 83

Борщ из свежей капусты с мясом птицы со сметаной

Наименование продукта Расход продукта на 1 изд.

	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Свекла			
до 01.01 х/о -20%	14,0	11,2	с
с 01.01 х/о-25%	15,0	11,2	
или			
Свекла быстрозамороженная	11,2	11,2	
Картофель			
с 01.09 по 31.10 х/о -25%	13,0	9,8	
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	14,0	9,8	
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	15,0	9,8	
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	16,3	9,8	
или			
Картофель быстрозамороженный	9,8	9,8	
Капуста белокочанная (х/о 20%)	20,0	16,0	
Морковь красная			
до 01.01 х/о-20%	6,0	4,8	
с 01.01 х/о-25%	6,5	4,8	
или			
Морковь красная быстрозамороженная	4,8	4,8	
Лук репчатый	4,0	3,2	
Или			
Лук репчатый быстрозамороженный	3,2	3,2	
Кислота лимонная пищевая	0,05	0,05	
Сахар-песок	0,4	0,4	
Петрушка (корень) (х/о – 25%)	2,0	1,5	
Сметана 15% жирности	4,0	4,0	
Бульон мясной	120,0	120,0	
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2	
Выход		100	

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
7,82	6,10	4,0	29,57	12,39	63,61	0,44
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,01	0,03	3,35	0,44	4,99	32,49	

Способ приготовления: Приготовить мясной бульон, вареное мясо вынуть из бульона, бульон процедить. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить (замороженную свеклу - не размораживая) в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи (замороженные овощи - не размораживая): белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, соль, сахар положить в кипящий мясной бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить. Температура подачи блюда 45-50 С.

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 29

Борщ с фасолью со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Фасоль	4,0	4,0
Свекла		
до 01.01 х/о-20%	14,0	11,2
с 01.01 х/о-25% или	15,0	11,2
Свекла быстрозамороженная	11,2	11,2
Капуста белокочанная (до 01.01 х/о-20%)	18,0	14,4
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	6,0	4,8
с 01.01 х/о-25%	6,5	4,8
или		
Морковь красная быстрозамороженная	4,8	4,8
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	13,0	9,8
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	14,0	9,8
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	15,0	9,8
с 01.03 по 31.08 х/о – 40% или	16,3	9,8
Картофель быстрозамороженный	9,8	9,8
Лук репчатый (х/о-16%)	4,0	3,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	3,2	3,2
Сахар-песок	0,4	0,4
Кислота лимонная пищевая	0,05	0,05
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Петрушка (зелень) (х/о-26%)	2,0	1,5
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.				Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe
1,63	0,72	3,74		34,10	16,25	42,72	0,66
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)		
A	B1	B2	PP	C			
0,004	0,04	0,03	0,35	4,74	38,73		

Способ приготовления: Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты (замороженную свеклу тушат не размораживая). В кипящую воду с фасолью положить мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту шинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем (замороженные овощи добавляют не размораживая). За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 Рецепт № 98/43
Щи из свежей капусты со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная (х/о – 20%)	25,0	20,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	14,0	10,5
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	15,0	10,5
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	16,2	10,5
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	17,5	10,5
или		
Картофель быстрозамороженный	10,5	10,5
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о – 25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Петрушка (зелень) х/о – 26%	1,0	0,74
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,79	0,60	3,46	25,9	10,80	21,56	0,31

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,01	0,03	0,02	0,36	9,87	42,75

Способ приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь (замороженные овощи - не размораживая), соль и варят до готовности 10-15 минут. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования. Консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Рецептура № 104
Рассольник с мясом птицы со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Огурцы соленые (х/о-20%)	12,0	9,6
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	4,0	3,4
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	3,4	3,4
Крупа перловая (рисовая)	3,0	3,0
Петрушка (зелень)	1,2	0,9
Бульон мясной	120,0	120,0
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,65	4,15	3,20	21,3	14,52	71,43	0,44
Витамины мг.					Энергетическая	
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)	
0,004	0,05	0,04	0,59	3,65	47,37	

Способ приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный брусочками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук (замороженные овощи - не размораживая), а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования:

Консистенция овощей мягкая, цвет супа – светло-желтый, вкус и запах в меру острый, аромат овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 60

Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Макаронные изделия группы А	8,0	8,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	18,7	14,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	20,0	14,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	21,5	14,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	23,3	14,0
или		
Картофель быстрозамороженный	14,0	14,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Бульон куриный	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,9	1,8	73,8	11,79	11,29	138,07	0,29

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0,04	0,04	0,63	1,48	44,0

Способ приготовления:

Приготовить бульон из курицы. Процедить. В кипящий бульон положить нарезанный тонкими брусочками картофель (замороженный картофель – не размораживая), варить 7-10 минут. Добавить морковь (замороженную морковь – не размораживая), всыпать вермишель и помешивая довести до кипения; варить 10-15 мин.

Требования.

Бульон прозрачный, цвет желтоватый. Вкус и запах свойственные свежесваренному куриному бульону. Вермишель и картофель мягкие, но не переваренные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 136

Суп рыбный

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Филе трески ¹ (х/о – 6%) или	20,0	18,8
Филе судака ¹ (х/о – 8%) или	20,4	18,8
Филе минтая ¹ (х/о – 5%) или	19,8	18,8
Филе горбуши ¹ (х/о – 6%)	20,0	18,8
Масса вареной рыбы		15,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	28,0	21,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	30,0	21,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	32,3	21,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	35,0	21,0
или		
Картофель быстрозамороженный	21,0	21,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Пшено	2,0	2,0
Укроп (х/о – 26%)	1,0	0,74
Петрушка (зелень) (х/о – 26%)	2,0	1,48
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

¹ – для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи промышленного производства

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
13,45	4,92	4,71	24,3	16,17	88,85	0,34

Витамины мг.					Энергетическая
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)
0,01	0,04	0,05	0,86	2,95	60,34

Способ приготовления:

Филе рыбы (минтая, трески, судака) промыть, нарезать на порционные куски. Крупу пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко шинковать. В кипящую воду положить пшено, а через несколько минут мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить

при медленном кипении 7-10 минут. Добавить подготовленное филе рыбы, соль поваренную йодированную, овощи (замороженные овощи - не размораживая) и варить до готовности. За 1-2 мин до окончания варки добавить нашинкованные зелень петрушки и укропа.

Требования:

Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей и рыбы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 42

Суп рыбный из консервов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горбуша натуральная. Консервы	16,0	16,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Крупа рисовая (пшено)	4,0	4,0
Петрушка (корень) х/о – 25%	1,0	0,75
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,07	1,04	6,66	43,17	21,76	65,61	0,52

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,003	0,04	0,04	1,11	3,21	60,34

Способ приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (рис или пшено), варят 15 минут, вводят картофель, овощи (замороженные картофель и овощи - не размораживая), корень петрушки и варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Лосось», солят и продолжают варить 10-15 минут.

Требования:

Цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция крупы и картофеля мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 115

Суп гороховый с мясом птицы

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горох шлифованный	12,0	12,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%)	18,7	14,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	20,0	14,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	21,5	14,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	23,3	14,0
или		
Картофель быстрозамороженный	14,0	14,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Петрушка (зелень)	1,0	0,74
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Вода питьевая	120	120
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,13	1,5	7,59	23,92	18,61	41,78	1,06

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,01	0,10	0,03	0,46	2,13	41,50

Способ приготовления:

Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживать) и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками морковь и репчатый лук (замороженные овощи-не размораживать), соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения. Суп можно подать с гренками.

Для приготовления гренок пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками, положить на противень и подсушить в духовке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 115/1

Суп гороховый с сосисками

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горох шлифованный	12,0	12,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%)	18,7	14,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	20,0	14,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	21,5	14,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	23,3	14,0
или		
Картофель быстрозамороженный	14,0	14,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Петрушка (зелень)	1,0	0,74
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Вода питьевая	120	120
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,13	1,5	7,59	23,92	18,61	41,78	1,06

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,01	0,10	0,03	0,46	2,13	41,50

Способ приготовления:

Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками морковь и репчатый лук (замороженные овощи-не размораживая), соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения. Суп можно подать с гренками.

Для приготовления гренок пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками, положить на противень и подсушить в духовке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 37

Суп крестьянский с мясом птицы со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о - 25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-09.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Петрушка (зелень)	1,0	0,74
Пшено	4,0	4,0
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,21	0,81	6,6	19,1	14,95	34,55	0,46

Витамины мг.					Энергетическая
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)
0,004	0,05	0,03	0,44	3,54	46,04

Способ приготовления:

Крупу пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить подготовленную крупу, нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживать), варить 7-10 минут, добавить овощи (замороженные овощи - не размораживать), соль и варить до готовности. В готовый суп добавить сметану, зелень и прокипятить.

Требования: Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 43

Суп с клецками и мясом птицы

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о - 25%	18,7	14,0
с 01.11 по 31.12 х/о - 30%	20,0	14,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о - 35%	21,5	14,0
с 01.03 по 31.08 х/о - 40%	23,3	14,0
или		
Картофель быстрозамороженный	14,0	14,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о - 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Петрушка (зелень) х/о - 26%	1,0	0,74
Бульон куриный	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Клецки:		
Мука пшеничная 1 сорта	10,0	10,0
Яйцо куриное диетическое	0,125	5,00
Вода питьевая	16,0	16,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,03	0,03
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,55	0,86	8,45	17,6	16,08	153,44	0,52

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,01	0,06	0,06	0,77	2,12	57,12

Способ приготовления:

Приготовить бульон из курицы, процедить. Положить в бульон нарезанный кубиками или дольками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживать), варить до полуготовности. Через 7-10 минут ввести нарезанную кубиками морковь (замороженную морковь - не размораживать).

Клецки: В воду ввести соль, сырые яйца. Смесь размешать и постепенно соединить с просеянной мукой. Приготовить густое тесто, раскатать колбаской, нарезать на кусочки 1-1,5 см и засыпать в кипящий бульон. Варить в бульоне 5-6 минут.

Требования: клецки неразваренные, бульон светло - желтого цвета прозрачный. Вкус и цвет соответствует набору продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 44

Суп свекольный с мясом птицы со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла		
до 01.01 х/о-20%	16,0	12,8
с 01.01 х/о-25%	17,0	12,8
или		
Свекла быстрозамороженная	12,8	12,8
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о - 25%	15,0	11,2
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	16,0	11,2
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	17,2	11,2
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	18,7	11,2
или		
Картофель быстрозамороженный	11,2	11,2
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Фасоль	2,0	2,0
Томат-паста	1,0	1,0
Укроп	1,0	0,74
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Бульон мясной	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,87	0,85	5,09	24,08	13,02	70,82	0,52

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,004	0,05	0,04	0,48	4,94	36,41

Способ приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания (минут 25-30). Очищенную и вымытую свеклу нарезать соломкой или нашинковать. Быстрозамороженную свеклу используют не размораживая. Сложить в кастрюлю, добавить бульон, томат-пасту и тушить, закрыв крышкой. В кипящий мясной бульон с фасолью кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), варят 7-10 минут. Добавляют морковь, лук (замороженные овощи - не размораживая), свеклу, соль и варят до готовности. В готовый суп кладут сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию цвет блюда малиновый, вкус кисловато-сладкий. Не допустим привкус сырой свеклы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 47

Гренки для супов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный формовой из муки в/с	200,0	100,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
15,2	1,6	97,2	40	28	130	2,2
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0	0,22	0,06	1,84	0	476	

Способ приготовления:

Пшеничный хлеб очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками, положить на противень и подсушить в духовке. Корки могут использоваться для приготовления сухарей панировочных.