МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28
CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28, SN=Малич, G=Ирина Егоровна, E=detsad_28@mail.ru, ИНН=230204391220, ИНН ЮЛ=2302030862, СНИЛС=07363840071, ОГРН=1022300629020, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28, T=Заведующий, L=Армавир, STREET="ул. Маркова, 339", S=Краснодарский край, C=RU
я подтверждаю этот документ

МАДОУ № 28

Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 28
И.Е. Малич

Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с клецками»**
Номер рецептуры: 91
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01.по 28.02 (35%)	130	145	84,5	94,25
с 01.03.по 31.08 (40%)	130	145	78	87
с 01.09.по 31.10 (25%)	130	145	97,5	108,75
с 01.11.по 31.12 (30%)	130	145	91	101,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло сливочное	2	3	2	3
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Молоко	10	10	10	10
Мука пшеничная	10	10	10	10
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,65	2,48	13,06	69,20	4,60
2,06	3,10	19,85	86,50	5,75

Технология приготовления:
В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Клецки: в кипящее молоко добавляют сливочное масло, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в три приема сырые яйца и перемешивают.
Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.
Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера.
Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет: супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп
Запах: продуктов, входящих в состав супа