

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта .**  
**« Суп молочный с крупой»**  
**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в**  
**дошкольных организациях- 2012г , под редакцией М.П.Могильного и**  
**В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт. Рецептура №94 стр 138**

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	140	140
Вода	45	45	60	60
Крупа рисовая, или манная, кукурузная, хлопья «Геркулес»	9	9	12	12
Ячневая, или гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
Сахар	1,2	1,2	1,6	1,6
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
<b>Выход :</b>	-	<b>150</b>	-	<b>200</b>

**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.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид :** в жидкой части супа-крупа разваренная, на поверхности-масло сливочное.  
**Цвет :** супа-молочно-белый, сливочного масла-желтый.  
**Консистенция :** в меру вязкая, крупы-мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Вкус:** молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

**Запах:** кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

**200 гр с рисовой крупой**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества
Б- 4,82	В1-0,06	Са- 158,82
Ж-5,08	В2-0,2	Fe- 0,25
У-16,83	С- 0,91	
Э.Ц-132,4 ккал		

**200 гр с манной крупой**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,2	В1-0,066	Са- 161,1
Ж-5,08	В2-0,2	Fe- 0,25
У-16,42	С- 0,91	
Э.Ц-132,2 ккал		

**200 гр с кукурузной крупой**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 4,97	В1-0,092	Са- 161,7
Ж-5,1	В2-0,2	Fe- 0,55
У-16,5	С- 0,91	
Э.Ц-131,8 ккал		

**200 гр с овсяными хлопьями Геркулес**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,92	В1-0,12	Са- 165,6
Ж-5,93	В2-0,2	Fe- 0,66
У-17,92	С- 0,91	
Э.Ц-148,8 ккал		

**200 гр с ячневой крупой**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,56	В1-0,09	Са- 169,6
Ж-5,16	В2-0,2	Fe- 0,4
У-18,35	С- 0,91	
Э.Ц-142,2 ккал		

**200 гр с гречневой крупой**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,97	В1-0,11	Са- 160,8
Ж-5,47	В2-0,22	Fe- 1,12
У-17,08	С- 0,91	
Э.Ц-141,6 ккал		

**200 гр с перловой крупой**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,45	В1-0,068	Са- 163,5
Ж-5,13	В2-0,2	Fe- 0,4
У-18,61	С- 0,91	
Э.Ц-142,4 ккал		

**200 гр с пшеном**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.

Б- 5,8	В1-0,11	Са- 161,9
Ж-5,48	В2-0,2	Fe- 0,54
У-18,57	С- 0,91	
Э.Ц-146,8 ккал		

Руководитель производства

Сапрыкина М.А

