

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



### Технологическая карта .

#### « Суп молочный с макаронными изделиями»

*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 №93 стр 138*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Молоко	140	140
Вода	60	60
Вермишель, фигурные изделия, макароны , лапша домашняя	16	16
Сахар	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2
<b>Выход :</b>		<b>200</b>

#### Технология приготовления.

Макаронные изделия в воде до полуготовности (макароны 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

#### Требования к качеству.

*Внешний вид :* в жидкой части супа-распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности-масло сливочное.

*Цвет :* супа-молочно-белый, сливочного масла-желтый.

*Консистенция :* макаронных изделий -мягкая.

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

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

#### 200 гр с лапшой домашней

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества
Б- 6,04	В1-0,086	Са- 164,9
Ж-5,6	В2-0,22	Fe- 0,53
У-18,25	С- 0,95	
Э.Ц-147,6 ккал		

#### 200 гр с вермишелью

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,85	В1-0,086	Са- 161,6
Ж-5,21	В2-0,2	Fe- 0,5



У-18,83	С- 0,91	
Э.Ц-145,2 ккал		

**200 гр с макаронными изделиями**

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,93	В1-0,086	Са- 161,8
Ж-5,21	В2-0,2	Fe- 0,5
У-18,83	С- 0,91	
Э.Ц-145,2 ккал		

Руководитель производства

Сапрыкина М.А

