

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

Утверждаю Ген.директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Р.А. Дрыженков



### Технологическая карта .

#### «Суп картофельный с клецками»

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в  
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.  
Дели принт, 2012 г, рецепт №85 стр135, рецепт №120 стр150*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Картофель с 01.09. с 01.11. с 01.01. с 01.03.	53,3 57 61,5 66,7	40
Морковь	10 10,7	8
Лук репчатый	9,5	8
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	150	150
<b>Для клецк :</b>	-	-
Мука пшеничная	6,16	6,16
Масло сливочное	0,7	0,7
Яйца	1,76	1,76
Вода или молоко	9,66	9,66
Соль	0,18	0,18
Масса теста	-	18
<b>Клецки готовые</b>	-	20
<b>Выход :</b>	-	200

### Технология приготовления.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

#### **Клецки.**

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 гр. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят

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.

*Цвет* : супа-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

*Консистенция* : картофель и овощи — мягкие; клецки — упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

*Вкус*: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

*Запах*: продуктов входящих в суп.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,67	В1-0,064	Ca-18,78
Ж-2,68	В2-0,042	Mg-15,96
У- 9,71	С-4,6	P-41,9
Э.Ц-69,8 ккал		Fe-0,65

Руководитель производства

Сапрыкина М.А