

## Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ.

Номер рецептуры: № 183

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

### 1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп молочную из гречневой крупы вырабатываемая МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Гречка	40	40	4,0	4,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Молоко	140	140	14,0	14,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Масса супа		200		20,0
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Выход	210		21,0	

### 4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 210 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
9,00	5,8	35,4	92,16	52,05	113,68	2,91					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
0,05	0,15	0,13	-	0,08	7,71	0,23	0,77	0,03	1,23	1,89	0,72

Энергетическая ценность (ккал) на 210 гр. данного блюда: 140,30

### 5. Технологический процесс

Перед варкой каши крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Молоко смешанное с водой нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности при непрерывном помешивании. Доваривают в течении 1,5 часа, поставив посуду с ней на противень с водой. Закладку сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленного супа.

### 6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — гречка полностью разварена, консистенция однородная, рыхлая жидкая.

Цвет — коричневый.

Вкус и запах — запах свойственный отварной гречке, молока, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.