

Технологическая карта 12

Суп картофельный с макаронами

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	42,9	30
Макаронные изделия группы А в/с фигурные	4	4
Морковь в/с	5	4
Лук репчатый	4,8	4
Лук-порей	2,6	2
Масло сливочное	1	1
Бульон мясной	75	75
Соль йодированная	0,1	0,1
Коренья петрушки сушеные	0,15	0,15
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,2	3,9	8,02	58	6,79

Технология приготовления

Для приготовления блюда использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процедить через сито. Овощи нарезать в соответствии с макаронными изделиями: картофель – брусочками или кубиками, морковь, корень петрушки – брусочками, соломкой или кубиками, лук нашинковать или мелко порубить. Измельченные морковь и лук припустить в небольшом количестве воды или бульона с добавлением сливочного масла в течение 10-15 минут. В кипящий бульон или воду заложить картофель, припущенные морковь и лук, корень измельченный петрушки и варить суп до готовности. Макароны заложить за 10 минут до готовности супа. За пять минут до готовности в суп добавить соль и перемешать.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.