

Согласовано:

Начальник отдела образования, молодежи
и спорта Администрации Первомайского
района  И.Н.Бабичева

Утверждаю:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп рисовый с мясом

Рецепт №239 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г			Нетто, г		
Крупа рисовая	12	15	60	12	15	60
Лук репчатый	9,6	12	48	8	10	40
Томатная паста	1,6	2	8	1,6	2	8
Масло растительное	2	2,5	10	2	2,5	10
Чеснок	0,8	1	4	0,8	1	4
Бульон или вода	200	250	1000	200	250	1000
Выход:				200	250	1000

Масса готового мяса(говядина) 50 г на выход 1000

Химический состав данного блюда

Пищевые в-ва				Энергетическая ценность, ккал	Витамины ,мг				Минеральные в-ва,мг			
выход	белки	жиры	углеводы		B1	B2	A	C	Ca	P	Mg	Fe
200	2,0	2,2	13,6	83	0,08	0,08	0	6,6	20,7	69,8	21,2	0,8
250	2,5	2,8	17,0	103	0,1	0,1	0	8,2	25,9	87,3	26,5	1,1

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду засыпают подготовленную рисовую крупу, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованный лук, томат, и доводят до готовности, готовый суп заправляют растертым с солью чесноком. Подавать с прокипяченной сметаной или без нее. Норма закладки сметаны 20г на 1000г, лавровый лист-0,04г, соль-6-10г на 1000г, зелень 2-3г на порцию. Оптимальная температура подачи 75° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не переварена;

Консистенция: овощей- мягкая, но не переварена;

Цвет: бульона- золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый;

Вкус: крупы, овощей, умеренно соленый, островатый;

Запах: продуктов входящих в суп.

Составил технолог Волошко Т.И.