

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 139.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофель с горохом и сметаной и говяд

Номер рецептуры: 139.01

Наименование сборника рецептов: Прекох.87 N63

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соль	3	3	0,3	0,3
Картофель	67	67,50	6,7	6,7
Горох	20	20	2	2
Морковь	13	13	1,3	1,3
Лук репчатый	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода (бульон)	250	250	25	25
Сметана	10	10	1	1
Говядина мякоть	4	4,5	0,4	0,4
Выход:	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5
Жиры (г):	4
Углеводы (г):	22
Эн. ценность (ккал):	139

Ca (мг):	38,79
Mg (мг):	34,80
Fe (мг):	2,06
C (мг):	487,58

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, горох или фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л. воды на 1 кг. крупы) 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли. В кипящий бульон кладут подготовленные фасоль или горох, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, варят до готовности, в конце варки супа кладут соль темп. подачи 75 град. Порционированное для парных блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа. Мясо кладут в прогретом виде в порционную посуду перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиком или дольками, горох - в виде целых не разваренных зерен, мясо - кубиком. Консистенция картофеля и бобовые мякоть, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло-желтый (горничный).

Вкус: умеренно-соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных лука, моркови.

Реализация в течение 2-х час.



Самойлов Игорь Александрович