

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиям
 Номер по сборнику рецептур: № 100

Наименование продуктов	Расход продуктов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Макаронные изделия (звёздочки)	15.00	15.00	1.500	1.500
Молоко	130.00	130.00	13.000	13.000
Сахар	1.50	1.50	0.150	0.150
Масло сливочное	1.50	1.50	0.150	0.150
Соль йодированная	0.10	0.10	0.010	0.010
Выход готового блюда:	150			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	5.28	Жиры, (г.)	8.51	Углеводы (г.)	20.36
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					178.01

Технология приготовления блюда

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности (макароны 15 минут, лапшу 10 минут, вермишель 5 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара. Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Правила оформления и подачи блюд

Температура подачи +60 - 65*С.

Технолог



Калькулятор



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП "Комбинат питания" г. Дзержинска

Подпись

Кузнецов О.В.
расшифровка

"___" _____ 202__г.

Технологическая картаНаименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиям
Номер по сборнику рецептур: № 100

Наименование продуктов	Расход продуктов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Макаронные изделия (звёздочки)	17.00	17.00	1.700	1.700
Молоко	150.00	150.00	15.000	15.000
Сахар	2.00	2.00	0.200	0.200
Масло сливочное	2.00	2.00	0.200	0.200
Соль йодированная	0.12	0.12	0.012	0.012
Выход готового блюда:	180			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	6.05	Жиры, (г.)	10.00	Углеводы (г.)	25.67
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					207.53

Технология приготовления блюда

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности (макароны 15 минут, лапшу 10 минут, вермишель 5 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара. Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Правила оформления и подачи блюд

Температура подачи +60 - 65*С.

Технолог



Калькулятор

