Утверждаю
Директор МОУ «Вышнепенская основная общеобразовательная школа»
А.Н. Красникова
Приказ №167 от 31 августа 2022 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками
Номер рецептуры: 108

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.:ДеЛи принт, 2015.
Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	52,0	40,0	5,20	4,00
Морковь свежая	8,0	6,0	0,80	0,60
Лук репчатый свежий	7,0	6,0	0,70	0,60
Зелень (сухая)	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло растительное	2,0	2,0	0,20	0,20
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль йодированная	1,0	1,0	0,10	0,10
Бульон или вода	180,0	180,0	18,00	18,00
Клецки:	20,0	20,0	2,00	2,00
Мука	9,0	9,0	0,90	0,90
Яйцо С -1 (столовое)	5,0	5,0	0,50	0,50
Масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода или молоко	15,0	15,0	1,50	1,50
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленой воде при слабом кипении 5-7 мин. небольшими партиями и кладут в суп при отпуске блюда.
Клецки: в воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, непереставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин. Приготовление бульона:
Подготовленное мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона 1-2 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченые овощи - лук репчатый и морковь. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: картофелиь и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера.
КОНСИСТЕНЦИЯ: картофель и овощи мягкие, клецки упругие.
ЦВЕТ: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло- оранжевый.
ВКУС: свойственный картофельному супу с мучными изделиями, умеренно соленый.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	102,32	ВитаминВ1	0,070	Йод	0,001
Белки	2,520	ВитаминВ2	0,060	Кальций	20,590
Жиры	2,840	ВитаминС	9,050	Магний	14,560
Углеводы	16,670	Витамин Е	0,700	Фосфор	48,190
Витамин А	0,047	Цинк	0,200	Железо	0,740

Свойства блюда:

Свойство	Значение