**Суп молочный с макаронными изделиями**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Суп молочный с макаронными изделиями**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)  Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 70 | 70 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 30 | 30 |
| [**Лапша домашняя №118**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/15/117.php) | - | 8 |
|   *или* [Вермишель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/100.php) | 8 | 8 |
|   *или* [Макаронные изделия фигурные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/271.php) | 8 | 8 |
|   *или* [Макаронные изделия](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/57.php) | 8 | 8 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 0.8 | 0.8 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 1 | 1 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.02 |
| Жиры, г | 2.8 |
| Углеводы, г | 9.12 |
| Калорийность, ккал | 73.8 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.11 |
| C, мг | 0.46 |
| Ca, мг | 82.37 |
| Fe, мг | 0.27 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 220 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло Консистенция: макаронных изделий - мягкая Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий Запах: продуктов, входящих в суп |