

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21

Технологическая карта № 44

Суп –пюре из картофеля

(наименование кулинарной продукции)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	480	360
Картофель с 01.11 по 31.12	514	
Картофель с 01.01 по 28-29.02	554	
Картофель с 01.03	600	
Морковь до 01.01	37,5	30
Морковь с 01.01	40	
Лук репчатый	48	40
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко	150	150
Яйца	-	10
Соль	6	6
Вода	750	750
Выход готовой продукции:	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают измельченные овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение: лука—5-8 минут, моркови—10-15 минут.

Картофель варят в подсоленной воде до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь и лук, варят до готовности и протирают в горячем состоянии. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят горячим молоком (2/3 нормы), добавляют соль, заправляют льезоном (яично-молочной смесью), приготовленным из остывшего горячего молока и яиц, сливочным маслом и доводят до кипения.

Приготовление **белого соуса**: муку просеивают, пассеруют с маслом или без масла до светло-кремового цвета при температуре 110-120 °C, охлаждают до температуры 60-70°C и разводят небольшим количеством жидкости (отвара картофеля и овощей), постепенно вливая и помешивая венчиком, добавляют оставшийся отвар, проваривают и процеживают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 60-65°C.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид — пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блестками масла на поверхности;

цвет — от светло-кремового до светло-желтого, характерный для набора компонентов; блесок масла – светло-желтый;

вкус — мягкий, насыщенный, характерный для картофеля, с приятными вкусовыми ощущениями пассерованных овощей;

запах — пассерованных овощей с ароматом молока и масла;

консистенция — пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда

Белки,г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кКал	кДж
1,5	1,9	7,8	54	226