Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02024**

Юшка картофельная с кабачками и помидорами

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат*или* Картофель свежий продовольственный | 2434,3 | 2424 |
| Кабачки б/з | 10 | 10 |
| Помидоры | 11,8 | 10 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат*или* Морковь столовая свежая | 45 | 44 |
| Коренья петрушки сушеные | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат*или* Лук репчатый свежий | 44,8 | 44 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Вода питьевая | 75 | 75 |
| Петрушка (зелень) | 0,7 | 0,5 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,24 | 0,24 |
| Сметана 15% | 2 | 2 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 0,81 | 2,8 | 3,59 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 15,65 | 11,62 | 25,12 | 0,41 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 51,41 |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,01 | 0,04 | 0,03 | 0,39 | 4,46 | 0,17 |

**Технология приготовления:** овощи очищенные промывают проточной водой в течение 5 минут, Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают ломтиками, морковь, лук репчатый - мелкими кубиками. Помидоры моют, нарезают дольками. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящую воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения и варят. Через 5-10 мин добавляют кабачки замороженные, корень петрушки сушенный, овощи припущенные (морковь, лук репчатый), подготовленные помидоры, соль и варят юшку до готовности. Готовую юшку заправляют прокипяченной сметаной, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и вновь доводят ее до кипения.

**Температура подачи:** 70±5°С. **Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.