Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02060**

Суп-пюре из кабачков на бульоне из индейки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Кабачки б/з | 26 | 26 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат  *или* Морковь столовая свежая | 2  2,5 | 2  2 |
| Коренья петрушки сушеные | 1,3 | 1 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  *или* Лук репчатый свежий | 2  2,4 | 2  2 |
| Лук порей | 5,3 | 4 |
| Фасоль стручковая б/з | 4,4 | 4 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП | 20 | 20 |
| Бульон из индейки | 75 | 75 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,1 | 0,1 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 2,12 | 5,42 | 5,15 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества, мг | | | |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 44,14 | 12,36 | 59,9 | 0,73 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 77,86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | | | |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,01 | 0,07 | 0,08 | 1,4 | 4,32 | 0,14 |

**Технология приготовления**: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито.

Подготовленные кабачки, не размораживая, припускают в небольшом количестве бульона. За 5-10 мин до окончания припускания кабачков к ним добавляют припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного лук репчатый и морковь, предварительно нашинкованные, фасоль и припускают до готовности, затем овощи протирают. Лук-порей, нарезанный соломкой, припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного до готовности.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде, разводят бульоном, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой 60-70 °С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Фасоль, припущенную до готовности, а также лук-порей припущенный допускается не протирать, а положить в суп-пюре вместе с заправкой, после чего довести его до кипения.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85 °С.

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