Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02074**

Суп с клецками на бульоне из индейки

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | 1420 | 1414 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат*или* Морковь столовая свежая | 6,48 | 6,46,4 |
| Петрушка (зелень) | 1 | 0,74 |
| Бульон из индейки | 120 | 120 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,2 | 0,2 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 10 | 10 |
| Меланж пастеризованный | 5 | 5 |
| Вода питьевая | 16 | 16 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,03 | 0,03 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 3,34 | 5,17 | 8,64 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 14,54 | 13,96 | 61,28 | 0,99 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 95,58 |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0 | 0,06 | 0,06 | 1,69 | 2,48 | 0,23 |

**Технология приготовления:** для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками.

Кладут в бульон картофель, варят до полуготовности. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь.

Для приготовления клецок: в воду вводят соль, продукт яичный. Смесь размешивают и постепенно соединяют с просеянной мукой. Приготовленное густое тесто, раскатывают колбаской, нарезают на кусочки 1-1,5 см и засыпают в кипящий бульон. Варят в бульоне 5-6 минут.

В конце приготовления добавляют нарезанную зелень петрушки.

**Температура подачи:** 70±5° С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.