

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с рисом

**Номер рецептуры:** 160

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель 2014	120,000000	90,000000	12,000000	9,000000
Рис 2014	6,000000	6,000000	0,600000	0,600000
Морковь свежая 2014	15,000000	12,000000	1,500000	1,200000
Лук репчатый 2014	14,000000	12,000000	1,400000	1,200000
Масло сливочное 2014	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Соль йодированная 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Петрушка свежая 2014	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
<b>Выход:</b>		<b>300,000000</b>		<b>30,000000</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	3,400	Ca (мг):	36,500
Жиры (г):	3,500	Mg (мг):	41,300
Углеводы (г):	26,500	Fe (мг):	1,500
Эн. ценность (ккал):	151,300	C (мг):	30,700

**Технология приготовления:**

Лук и морковь нарезать мелким кубиком (0,5\*0,5 см) и пассеровать. Картофель, петрушку нарезать средним кубиком (1\*1см)

В кипящий бульон или воду положить подготовленный картофель, пассерованные овощи и варить до готовности. За 5-10 мин до окончания варки положить соль. Подготовленную крупу рисовую положить в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Посыпать зеленью.