

Утверждаю:
 Генеральный директор
 ООО "Верона"
 З.В. Сомов
 01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №10201

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырья и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник Ленинградский
 Номер рецептуры: № 132; 110201

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Картофель свежий продовольственный	107,25	75	10,725	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	5	5	0,5	0,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон(или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сметана 15%	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03	Са (мг):	28,28
Жиры (г):	1,61	Мg (мг):	10,64
Углеводы (г):	6,91	Fe (мг):	0,40
Энергетическая ценность (ккал):	46,25	С (мг):	3,71
		В1 (мг):	0,04
		В2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°C, варят до полуготовности, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) в течение 15 мин.

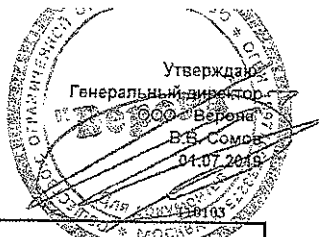
В кипящий бульон (или воду) закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°C, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник запраляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: *[Подпись]*



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьных столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ сибирский с говядиной
 Номер рецептуры: № 111; 110103
 Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	20,5	20,25	2,05	2,025
Говядина крупный кусок замороженная	22,25	20,25	2,225	2,025
Вода (для варки бульона)	225	225	22,5	22,5
Масса говядины отварной:		12,5		1,25
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или	50	50	5	5
Свекла столовая свежая	66,75	50	6,675	5
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	17,5	17,5	1,75	1,75
или Капуста белокачанная свежая	22	17,5	2,2	1,75
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,25	10	1,425	1
Фасоль продовольственная	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7,5	7,5	0,75	0,75
или Морковь столовая свежая	9,5	7,5	0,95	0,75
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый свежий	9	7,5	0,9	0,75
Кислота лимонная	0,025	0,025	0,0025	0,0025
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Чеснок	1,25	1	0,125	0,1
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сметана 15%	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белок (г):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	61,33
Mg (мг):	13,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо опала закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокачанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

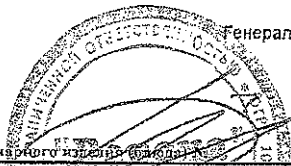
За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, подготовленный и мелкоизмельченный чеснок. Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110303

Вариант 3 Собственное производство. Для предприятий общественного питания, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный

Номер рецептуры: № 147; 110303

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	15,75	15,75	1,575	1,575
Вода (для варки бульона)	200		20	20
Масса птицы отварной: картофель свежий очищенный полуфабрикат	32,5	12,5	0	1,25
или Картофель свежий продовольственный	46,5	32,5	4,65	3,25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая	25	20	2,5	2
лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Лук репчатый свежий	23,75	20	2,375	2
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1,25	1,25	0,125	0,125
Макароны гр.А <вермишель яичная>	5	5	0,5	0,5
Бульон куриный (или вода)	167,5	167,5	16,75	16,75
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96	Са (мг):	9,98
Жиры (г):	2,27	Mg (мг):	8,73
Углеводы (г):	4,73	Fe (мг):	0,39
Энергетическая ценность (ккал):	46,80	C (мг):	2,61
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110 °С. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до полуготовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

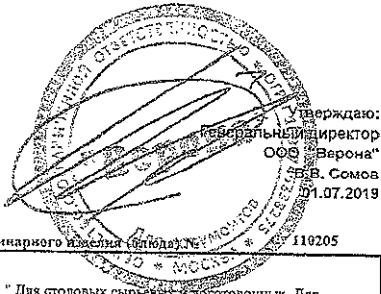
Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционуют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75 °С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Сомов



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Варона"
В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110205

Вариант 3 "Собственное производство". Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)
Наименование кулинарного изделия (блюда): Солянка (вариант2)

Номер рецептуры: № 157; 110205

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
или Картофель свежий продольно-стыльный (обязательно крупный кусок окладчатая)	125	75	12,5	7,5
или Говяжья крупный кусок замороженный	20,5	20,25	2,05	2,025
или Говяжья крупный кусок замороженный	23,675	20,25	2,3675	2,025
Вода (для жарки бульона)	250	250	25	25
Масса отварного мяса			12,5	1,25
Колбаски (сосиски) детские	12,625	12,5	1,2625	1,25
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	12	10	1,2	1
Огурцы консервированные (без учета заливки)	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон мясной (или вода)	205	205	20,5	20,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,98	Ca (мг):	22,76
Жиры (г):	3,92	Mg (мг):	11,66
Углеводы (г):	5,58	Fe (мг):	0,67
Энергетическая ценность (ккал):	69,27	C (мг):	4,07
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечания:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натуральную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды(или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением томатной пасты. В кипящий бульон или воду закладывают притушенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин. Солянку запраивают прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения. Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Сомов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10307-1

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых, школьных столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных предприятий специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 139; 110307-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах: 2004 г., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	48,0	48,0	4,8	4,8
или Картофель свежий протомельстащенный	68,64	48,0	6,864	4,8
Горох колотый	19,44	19,2	1,944	1,92
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	9,6	9,6	0,96	0,96
или Морковь столовая свежая	12,0	12,0	1,2	1,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	9,6	9,6	0,96	0,96
или Лук репчатый свежий	11,52	9,6	1,152	0,96
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Бульон (или вода)	168	168	16,8	16,8
Соль	0,48	0,48	0,048	0,048
Выход:		240		24
Масса супа и сухариков (ТКА № 180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г, массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) по расчету 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Вода (г):	2,15	Ca (мг):	15,40
Жиры (г):	2,25	Mg (мг):	15,29
Углеводы (г):	7,82	Fe (мг):	0,79
Энергетическая ценность (ккал):	60,26	C (мг):	2,60
		B1 (мг):	0,09
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления бульона используется бульон (или вода), подмученный при варке мяса для второго бульона. Бульон процеживают.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь, лук – мелкими кубиками. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых); на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Воду сливают.

Подготовленный горох закладывают в бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°C, добавляют картофель, припущенную морковь и варят до готовности.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в теплоустойчивую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°C и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

А.Мед.



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
Б.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырья и готовых. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с рисом и говядиной

Номер рецептуры: № 151; 110301

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г., ТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	20,5	20,25	2,05	2,025
Говядина крупный кусок замороженная	22,5	20,25	2,25	2,025
Вода (для варки бульона)	225	225	22,5	22,5
Масса говяжьей отварной:		12,5		1,25
Крупа рисовая	12,75	12,5	1,275	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	18,75	18,75	1,875	1,875
или Картофель свежий продовольственный	26,75	18,75	2,675	1,875
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	12,5	12,5	1,25	1,25
или Морковь столовая свежая	15,75	12,5	1,575	1,25
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12,5	12,5	1,25	1,25
или Лук репчатый свежий	15	12,5	1,5	1,25
Томатная паста	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясной(или вода)	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	1,25	1,25	0,125	0,125
Выход:		250		25

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	5,99
Энергетическая ценность (ккал):	62,48

Ca (мг):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, мелко шинкуют и припускают на растительном масле в небольшом количестве бульона (или воды), добавляют томат-пасту. Припускают в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим бульоном (или водой), доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанный картофель брусочками и варят до готовности в течение 15-20 мин. В конце варки добавляют соль и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Сомов