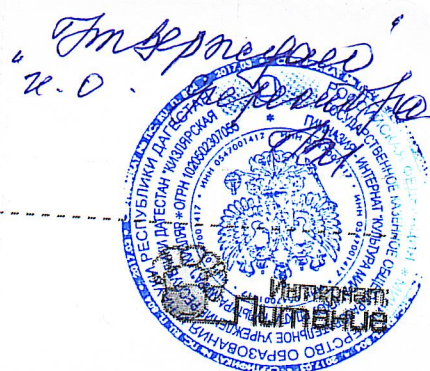


Суп молочный с клецками №138 (1)



Наименование блюда: Суп молочный с клецками

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №138 (1)

Вид обработки: Варка

Диеты: Диета 3, Диета 5, Диета 6, Диета 7, Диета 10, Диета 11, Диета 15

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Молоко стерилизованное 3,2% жирности</u>	80	80
<u>Клецки №150</u>	-	26
<u>Масло сливочное</u>	1.6	1.6
<u>Сахарный песок</u>	1	1
<u>Соль поваренная пищевая</u>	0.1	0.1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	3.5
Жиры, г	7.2
Углеводы, г	10.6

Калорийность, ккал	121
--------------------	-----

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети от 3 до 7 лет	250
Дети от 7 до 11 лет	250
Дети от 11 до 18 лет	300

Технологическая карта приготовления блюда в интернате:

Технология приготовления
<p>Клецки готовят в соответствии с технологической картой № <u>150</u>. В молоко или смесь молока с водой добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, масло сливочное, доводят до кипения и кипятят в течение 2-3 мин. Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду и заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока с водой, солью поваренной йодированной, сахаром-песком и маслом сливочным, после чего доводят до кипения.</p> <p>Температура подачи: от 60 до 65°C.</p> <p>Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.</p> <p>Для диет 7, 10 суп готовят без соли поваренной.</p>