#### МБДОУ «ДСОВ «Солнышко» Заведующий /Давыдова Е.В./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда: **Суп-лапша домашняя.**

Рецептура №148, Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Расход сырья | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто,г | Нетто,г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Лапша домашняя№549 |  | 20 |  | 2,0 |
| Масса вареной лапши |  | 50 |  | 5,0 |
| Морковь | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон или вода | 240 | 240 | 24,0 | 24,0 |

**Выход: 250г**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 2,8 |
| Жиры (г): | 5,8 |
| Углеводы (г): | 13,9 |
| Эн.ценность (ккал): | 120 |

|  |  |
| --- | --- |
| В¹ (мг): | 0,08 |
| В² (мг): | 0,06 |
| C (мг): | 6,6 |
| Са (мг): | 28 |
| Fe (мг): | 0,8 |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**:

В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Температура подачи 65°С.

**Зав.производством: Чувило М.М.**