

Технологическая карта (рецептура)

Технологическая карта Наименование изделия: **Суп гороховый**

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептов:

А.Клявиня "Большой рецептурный кулинарный словарь".Издательство:Агропромиздат
Сборник рецептов

№ п / п	Наименование продуктов	ед. измере ния	на одну порцию		на одну порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Горох	гр	21	21	31,5	31,5
2	Морковь		8	6	9	7
3	Петрушка		2	1	3	2
4	Лук репчатый		11	9	12	10
5	Масло растительное		0,05	0,05	0,05	0,05
6	Бульон говяжий			100		120
	Выход:			150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. , ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,437	1,258	19,007	100,346	34,070	1,727	0,196	0,044	2,701

Технология приготовления: Горох перебирают, промывают, закладывают в кипящий бульон и варят 1,5-2 часа для лучшего разваривая говяжьим бульоне. Затем добавляем нарезанные кубиками пассированные овощи и варим 20 минут, вводим соль.

ИП «Касимова Г.М.»

