<u>Суп молочный с макаронными изделиями</u>

Наименование сборника рецептур

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, М., Дели принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	1,5-3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	105	105	175	175
Вода	45	45	75	75
Лапша домашняя № 118 или вермишель, фигурные изделия, макароны	12	12	20	20
Сахар	1,2	1,2	2	2
Соль	0,09	0,09	0,15	0,15
Масло сливочное	1,5	1,5	2,5	2,5
Выход	-	150	-	250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки, г	4,3/7,18	B_1, мг	0,06/0,1	Ca, мг	121,2/202
Жиры, г	3,9/6,5	B_2, мг	0,15/0,25	Fe, мг	0,38/0,64
Углеводы, г	14,1/23,5	C, мг	0,68/1,13		
Эн. ценность, ккал	108,9/181,5				

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий – мягкая.

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умерено сладкий.

Запах: продуктов, входящих в суп.