

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29.

Суп гороховый на мясном бульоне.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Горох сухой	30	30				
Морковь	20	16				
Картофель	50	35				
Лук репчатый	10	8				
Масло сливочное	3	3				
Всего			8,2	3,5	29,7	186,6

Технология приготовления:

Сварить мясной бульон. Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящий бульон и варить до готовности. Очищенные и вымытые корни и лук нарезать мелкими кубиками, слегка пассировать на масле и за 10-15 мин. До конца варки положить в суп, добавив соль.

Подают с гренками.

Требования к качеству:

Овощи должны сохранять форму нарезки. Консистенция гороха и овощей мягкая; цвет супа - желтый, слегка мутноватый. Вкус и запах, свойственные бульону, гороху, картофелю, пассированным овощам.