

Технология приготовления

Овощи порционно промывают и очищают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, лук репчатый и морковь. За 10 минут до окончания варки кладут соль и варят до готовности. По окончании варки так же за 10 мин. добавляют рубленые консервы. Варить до готовности.

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус равн, овощей, в меру соленый

Запах продуктов, входящих в суп.

Внешний вид картоф. нарезан кубиками, морковь - кружочками.

Консистенция овощей - легкая. овощи сохранили форму.

Цвет бульона - желтовато-серый, овощей - натуральной

Кладовщик

С.В.М.

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	15,80	24,01	48,80	0,92	10,62	0,28	0,09	0,06	4,00
от 12 до 18 лет	18,97	28,81	94,56	1,10	12,74	0,34	0,10	0,07	8,40

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают. Лук мелко рубят, морковь нарезают маленькими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Крупу кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда _____

Вкус в меру соленый картофель и приправы овощной

Запах продуктов, входящих в суп

Внешний вид овощи порезаны кубик, крупа разварив., но потеря формы

Консистенция ов. мягкие, кр. разварилась.

Цвет розоватый, нежно на поверхности - светло-оранжевый

Кладовщик С.И.И.

Технология приготовления

Овоцы хорошо промывают и очищают картошку нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят

Горох подготавливают / перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), луковой горох на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения, затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картошку, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Горошек земляной добавляют в суп вместе с пассерованными овощами.

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус Умеренно-соленый, свойственный гороху

Запах продуктов, входящих в суп.

Внешний вид В жидкой части супа картошка нарез. кубиками или дольками. Горох - дробленый

Консистенция картошка и бобышки мягкие горох - пропаренный, сочетается со жидкой и плотной частью супа

Цвет светло-желтый (горючий)

Кладовщик

С.В.Ф.

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают, крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Термобную крупу после промывания замачивают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар у неё имеет темный цвет и слизистую консистенцию.

В кипящей бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи, нарезанные соломкой или брусочками.

Рассольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Рассольник можно подавать с вареной мясом или мясными фрикадельками.

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус умеренно солевой, с умеренной кислотностью

Запах продуктов, входящих в рассольник

Внешний вид В нижней части рассольника - овощи, бульон и сметана, нарез. соломкой, картофель - брусочками

Консистенция Овощей, мяса - мягкие, сочные; овощей - слегка хрустящие. Термобная крупа - разварена, соблюд. соотнош. муки и воды

Цвет бульон на поверхности светлый, овощей - натуральный

Кладовщик

О.В.В.

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	35,82	12,75	31,27	0,44	26,70	0,20	0,02	0,04	10,03
от 12 до 18 лет	44,50	15,20	36,50	0,52	30,20	0,24	0,03	0,04	12,00

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают квадратиками, картошку - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картошку, добавляют пассерованные лук, морковь, варят до готовности. При приготовлении из ранней капусты её закладывают после картошки. При отпуске со сметаной, прошедшей термическую обработку, с мясным консервом, грибами, грибами.

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда _____

Вкус В меру соленый

Запах Овощей, капусты, продуктов, входящих в них

Внешний вид капусты, моркови, лук - салатной, карт. - брусочками

Консистенция капуста упругая, овощи мягкие, бульон жидкий

Цвет зеленой, желтого цвета - оранжевый, овощей - натуральной

Кладовщик И.И.И.

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают свеклу тщательно промывают и подготавливают следующим образом:
- свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла и небольшого количества бульона или воды (15-20% к массе свеклы).

- или свеклу варят целиком, очищенную или неочищенную. В последнем случае после варки свеклу очищают от кожуры. Вар. свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томат-пастой. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный кубиками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушёную или вареную свеклу и варят до готовности за 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании кваш. капусты, её в тушёном виде кладут в борщ вместе со свеклой.

Борщ отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Борщ отпускают с мясом отварным, тушёным, грибами, докторскими.

Общее время тепловой обработки 40-60 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус В средней части распределено овощи, сохранившие форму нарезки. Кисло-сладкий, умеренно солёный

Запах продуктов, входящих в блюдо

Внешний вид В средней части распределено овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция Овощи мелкие, капуста - упругая. Соблюдается соотношение средней и плотной части.

Цвет Малиново-красной, роза на поверхности - гранатовый

Кладовщик

С.Т.Т.