

## Суп-пюре гороховий

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал			
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи, роки																		
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	
	Морква	4	4	4,8	3,5	3,5	4	0,05	0,05	0,05	0,0	0,00	0,00	0,29	0,29	0,34	1,19	1,19	1,36	
	Зелень петрушки	2	2	2,5	1,5	1,5	2	0,02	0,02	0,03	0	0	0	0,07	0,07	0,09	0,29	0,29	0,38	
	Цибуля ріпчаста	7,5	7,5	9,5	6	6	8	0,08	0,08	0,11	0	0	0	0,59	0,59	0,78	2,46	2,46	3,28	
	Горох лущений	22	22	29,5	22	22	29,5	5,06	5,06	6,79	0,35	0,35	0,47	11,4	11,4	15,3	69,08	69,08	92,63	
Г	Борошно пшеничне	4	4	5	4	4	5	0,41	0,41	0,52	0,04	0,04	0,06	2,76	2,76	3,45	13,36	13,36	16,70	
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
М П Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	
	Вода	127,5	127,5	170	127,5	127,5	170	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>Вихід страви</b>	—	—	—	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>5,64</b>	<b>5,64</b>	<b>7,51</b>	<b>1,85</b>	<b>1,85</b>	<b>2,34</b>	<b>15,15</b>	<b>15,15</b>	<b>20,00</b>	<b>99,60</b>	<b>99,60</b>	<b>130,88</b>	

### Технологія приготування

Горох замочують у воді протягом 3 год, після чого воду зливають, додають чисту і варять горох до розм'якшення. Підготовлену натерту на тертці моркву та дрібно нарізану цибулю пасерують на маслі вершковому за температури +150...+160 °С протягом 5—10 хв. Пасеровані овочі додають до гороху і варять ще 10—15 хв. Доведені до готовності овочі та горох перетирають через сито або протирають машинку, додають розведене у воді борошно, сіль та подрібнену зелень петрушки і кип'ятять 3—5 хв.

Подають у глибокій тарілці при температурі +60...+65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** однорідна кремоподібна рідина без грудочок та сторонніх включень.

**Колір:** кремовий, жиру — світло-жовтий.

**Смак і запах:** у міру солоний, вареного гороху та пасерованих овочів.

**Консистенція:** однорідна, середньої густини.

