



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,5	0,26	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,93	В1, мг	0,07	Са, мг	50,72
Жиры, г	5,06	С, мг	13,95	Mg, мг	23,24
Углеводы, г	9,34	А, мг	0,23	Р, мг	44,56
Энергетическая ценность, ккал	90,83	Е, мг	2,32	Fe, мг	1,04
		Д, мкг	0,00	К, мг	343,02
		В2, мг	0,05	І, мкг	4,03
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Примечание:

1. Сметану перед использованием кипятят.
2. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
3. Зелень (петрушка, укроп) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса
4. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам. капусты.