

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

И.В. Аринина
И.В. Аринина
« 02 » *сентября* 20 *23* год
сентябрь 196-8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование блюда: *Щи из свежей капусты с картофелем.*

Возрастная категория: *от 3 до 7 лет*

Номер рецептуры: *82*

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	49,5	50
Картофель	32	70
Морковь	9	20
Лук репчатый	9	20
Петрушка		
Масло сливочное или масло растительное	4	4
Бульон или вода	140	200
Сметана	8	10
Выход	150	

Химический состав данного блюда.

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
2,09	5,69	7,17	88,28	0,02	0,04	8,33	30,25	0,73

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут приготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пастеризованный репчатый лук и варят 10 мин, добавляя картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10—02 мин.

В щи можно положить чеснок (2г нетто на 1000г щей), растёртый с солью.

Температура подачи 75⁰ С

Требования к качеству:

На поверхности блёстки жира бледно-жёлтого цвета. капуста, коренья картофель сохранили форму нарезки, консистенция их – мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра *Лескова В.А.* Лескова В.А.

« 02 » *сентября* 20 *23* год

* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Перевалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова