

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №19

Наименование изделия: : **Щи из свежей капусты с картофелем**

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Капуста свежая	50	42
Картофель	90	70
Морковь	15	12
Лук репчатый	15	12
Томатное пюре	14	14
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	2	2
Сметана	5	5
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,81	4,91	12,74	102,5	10,28

Технология приготовления: Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Выход порции определяется по возрастной группе.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей -капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: овощи-мягкие, капуста свежая- упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности-оранжевый, овощей натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умерено соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо