**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | 100 порций | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 62,5 | 50 | 6250 |  | 5000 |
| Картофель до 1-го сентября | 37,50 | 30 | 3750 |  | 3000 |
| \*\*\* с 1-го сентября | 40 | 30 | 4000 |  | 3000 |
| \*\*\* с 1-го ноября | 43 | 30 | 4300 |  | 3000 |
| \*\*\* с 1-го января | 46,2 | 30 | 4620 |  | 3000 |
| \*\*\* с 1-го марта | 50,1 | 30 | 5010 |  | 3000 |
| Морковь до 1-го января | 12,5 | 10 | 1250 |  | 1000 |
| \*\*\* с 1-го января | 13,3 | 10 | 1330 |  | 1000 |
| Лук репчатый | 15,25 | 12,5 | 1525 |  | 1250 |
| Томатная паста | 2,5 | 2,5 | 250 |  | 250 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 |  | 500 |
| Вода | 200 | 200 | 20000 |  | 20000 |
| Соль | 2 | 2 | 200 |  | 200 |
| **Фрикаделька мясная** | **-** | **20** | **-** |  | **2000** |
| Говядина б/к ( котлетное мясо) | 22,8 | 22,8 | 2280 |  | 2280 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 240 |  | 200 |
| Вода | 2 | 2 | 200 |  | 200 |
| Яйцо | 1,6 | 1,6 | 160 |  | 160 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 20 |  | 20 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **26,8** | **-** |  | **2680** |
| Сметана | 5 | 5 | 500 |  | 500 |
| ВЫХОД: | 250/20/5 | | 25000/2000/500 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | У  глеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 250/20/10 | 6,37 | 10,06 | 8,26 | 157,04 | 60,89 | 23 | 47,63 | 1,28 | 0,06 | 21,16 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам