

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова хутора Славянского
 Александровского района
 Л.А. Андриевская
 14 сентября 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 145)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	70	56	7,0	5,6
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Вода или бульон	160	160	16,0	16,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,28	3,84	4,98	60,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
52	2,1	0,6	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту, морковь, петрушку шинкуют соломкой. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством отвара или бульона до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют на масле. В кипящий отвар или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные корни, лук и продолжают варку 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности щи солят и добавляют бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную отваром или бульоном, варят до готовности. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения.

Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с йодированной солью.

Температура подачи: 75⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус и запах приятный, в меру соленый, с ароматом кореньев. Цвет бульона матово-бесцветный, жира – светло-желтый. Консистенция кореньев, лука, капусты – мягкая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блески жира, рубленая зелень.