|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | 36,92 | | 24 | | 3,69 | 2,4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | 40 | | 24 | | 4 | 2,4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 30 | | 24 | | 3 | 2,4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 32 | | 24 | | 3,2 | 2,4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 34,29 | | 24 | | 3,43 | 2,4 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | 50 | | 40 | | 5 | 4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 10,67 | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 10 | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 9,5 | | 8 | | 0,95 | 0,8 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА КУРИНЫЙ | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3,0 | 3,0 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 160 | | 160 | | 16 | 16 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | 0,004 | | 0,004 | | 0,0004 | 0,0004 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | 5,1 | | 4 | | 0,51 | 0,4 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,56 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | Са, мг | | 42,09 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,53 | |  | С, мг | 11,16 | |  | Mg, мг | | 18,67 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,32 | |  | А, мг | 0,20 | |  | Р, мг | | 36,18 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 69,57 | |  | E, мг | 1,05 | |  | Fе, мг | | 0,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,03 | |  | К, мг | | 274,74 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | I, мкг | | 3,22 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:***  Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: куриного бульона  Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту нарезают шашками, картофель дольками.  В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассированную томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.  При подаче добавляют мелконарезанную зелень | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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. |

Технолог по питанию Т.В.Русинова