



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Щи из свежей капусты с картофелем**»

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Капуста свежая	50	40	50	40
Морковь	10	7	10	7
Лук репчатый	10	8	10	8
Картофель с 01.01.по 29.02	105	70	135	100
с 01.03.по 31.08	120	80	140	100
с 01.09.по 31.10	100	75	125	100
с 01.11.по 31.12	100	70	130	100
Картофель нового урожая до 01.09	100	80	120	100
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД:		180		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
1,74	4,79	8,48	84,75	2,37	18,47	-	43,33	47,63	22,25	0,8

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять 3-4 наружных листа. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Капусту нарезают квадратиками, картофель режут дольками, в кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют слегка пассированные или припущенные овощи. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и протушенную томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей овощи, сохранившие форму нарезки (капуста нарезанная квадратиками; морковь, лук – соломкой; картофель – дольками).

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам