



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 8

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

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 квашеная                 | 50                            | 35       | 50        | 35       |
| 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        |
| <b>ВЫХОД:</b>                    |                               | 180      |           | 200      |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) |       |   | Минеральные вещества (мг) |       |       |      |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|---|---------------------------|-------|-------|------|
|       |      |          |                         | В1            | С     | А | Са                        | Р     | Mg    | Fe   |
| 1,62  | 4,87 | 6,74     | 77,25                   | 0,05          | 13,29 | - | 42,73                     | 43,35 | 20,15 | 0,73 |

**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 дурилаггов, сеток. 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. В кипящую воду (бульон) закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят до полуготовности, затем добавляют квашеную капусту, тушеную с томатной пастой и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

**Температура подачи:** +60.....+65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части щей овощи, сохранившие форму нарезки (капуста квашеная, морковь, лук – соломкой; картофель – брусочками). Капуста и овощи не переварены.

**Консистенция:** квашеная капуста – слегка хрустящая; морковь, лук - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

**Вкус:** кисло –сладкий, умеренно соленый.

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам