

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Дрыженков Р.А.



Технологическая карта .

«Щи из свежей капусты с картофелем»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях / под ред. М.П. Мозильного и В.А. Тутельяна -М.

Дели принт, 2012 г, рецепт № 67 стр126

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Капуста свежая	50	40
Картофель с 01.09. с 01.11. с 01.01. с 01.03.	32 34,3 36,9 40	24
Морковь до 01.01. с 01.01.	12,5 13,33	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре или томатная паста	2 0,8	2 0,8
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	160	160
Зелень	3	2
Сметана	5	5
Выход :	-	200/5/2

Технология приготовления.

Капусту нарезают квадратиками, картофель- дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Щи отпускаются с прокипяченной сметаной. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству.

Внешний вид : в жидкой части щей-капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель-дольками.

Цвет : бульона-желтый, жира на поверхности-оранжевый; овощей-натуральный.

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

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

Запах: продуктов входящих в щи.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,39	В1-0,046	Са-34,66
Ж-3,9	В2-0,036	Mg-17,8
У- 6,78	С-14,77	Р-38,1
Э.Ц-67,8 ккал		Fe-0,64

Руководитель производства



Сапрыкина М.А.