**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежих капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 |
| Картофель | 32 | 24 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Петрушка (корень) | 2,6 | 2 |
| Лук репчатый | 0,8 | 8 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 160 | 160 |
| ВЫХОД: | - 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 200 | 1,41 | 3,96 | 6,32 | 66,56 |

***Технология приготовления:***

*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 прогретое томатное пюре. При риготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.*

***Требования к качеству:***

***Внешний вид:*** *капуста нарезана шашкам, морковь, лук, картофель-дольками.*

*Консистенция: капута 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.*