

Технологическая карта № **РТ559**

Номер рецептуры: РТ559

Наименование блюда : ****Щи по уральски с геркулесом без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашенная	40	35	45	40	40	35		
Картофель	32.1	22.5	43.6	27.5	32.1	22.5		
Морковь	7.5	6	12.5	10	7.5	6		
Лук репчатый	7	6	12	10	7	6		
Крупа Геркулес	3	3	4	4	3	3		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
В ы х о д	150		200					

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель через 7-10 минут, всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту квашеную, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные овощи, варят до готовности. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: на поверхности блески жира, овощи сохранили форму нарезки, аккуратно нашинкованы.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая. **Цвет:** свойственный набору продуктов.

Вкус: слегка сладковатый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов, не допускается запах пареной капусты.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	1.61	2.33	7.48	57.3	0	0	0	0	0
Детсад	200	2.03	3.43	9.66	77.61	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении: