

Технологическая карта № **РТ559**

Номер рецептуры: РТ559

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Детсад								
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Томат-паста	4	4							
Капуста квашенная	45	40							
Картофель	43.6	27.5							
Морковь	12.5	10							
Лук репчатый	12	10							
Крупа Геркулес	4	4							
Масло растительное	3	3							
Соль йодированная	1.2	1.2							
В Ы Х О Д		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, пассированное томатное пюре и 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
Детсад	200	2.18	3.43	10.14	80.08	35.05	0.9	0.07	0.21	20.04

Источники, используемые при составлении: