

Технологическая карта № **РТ560**

Номер рецептуры: РТ560

Наименование блюда : ****Щи с капустой, картофелем и сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	45	36						
Картофель	75.7	50						
Морковь	14	10						
Лук репчатый	12	10						
Масло растительное	2	2						
Сметана 15%	11	11						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В ы х о д								200

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, добавляют морковь, нарезанную соломкой и припущенную со сливочным маслом, затем бланшированный и пассированный репчатый лук и варят 10 мин. Добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1 000 г шей), растертый с солью.

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	2.07	3.88	11.68	89.9	24.9	0.66	0.07	0.37	11.54

Источники, используемые при составлении: