

Технологическая карта № **РТ56С**

Номер рецептуры: РТ56С

Наименование блюда : **25-Щи с капустой, картофелем и сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	35	28	37	29				
Картофель	60	45	68	51				
Морковь	10	8	14	11				
Лук репчатый	10	8	12	10				
Масло растительное	2	2	2	2				
Сметана 15%	9	9	11	11				
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2				
Вода	50	50	70	70				
В Ы Х О Д	150		180					

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 1000 г шей), растертый с солью.

Расчет воды на 1 порцию ясли 120 мл., сад 160 мл. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

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

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая. Цвет: бледно-желтый.

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	1.75	3.55	10.13	79.49	18.16	0.55	0.07	0.33	10.24
Детсад	180	2.01	3.88	11.59	89.35	25.27	0.67	0.08	0.38	11.79

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура