

Утверждаю
 Директор МОУ «Вышнепенская основная
 общеобразовательная школа»
 А. П. Красникова
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свеж капусты с картофелем с фрикаделькой из мяса птицы "Детской"
 Номер рецептуры: 88

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:
 Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки из мяса птицы "Детские" (пром производства или приготовлены в соответствии с ГОСТ 55790-2013):	15	15	1,5	1,5
ЦБ	24,0	11,3	2,40	1,13
Хлеб пшеничный	2,8	2,8	0,28	0,28
Вода	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль йодированная	0,094	0,094	0,01	0,01
Щи:				
Капуста	63	50	6,3	5
Картофель свежий	40	30	3,4	2,5
Морковь свежая	8,5	6,5	0,7	0,5
Лук репчатый свежий	8	7	0,6	0,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Зеленый лук	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход готового блюда	-	250/15	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную капусту белокочанную нарезают шашкам, картофель очищенный – брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящую воду или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанную зелень, соль поваренную йодированную. Щи варят на медленном огне. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи: от 60 до 65С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)

Приготовление фрикаделек: Мясо дефростируют в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Дефростированное мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо вымешивают и формуют шарики.

Приготовление бульона: Подготовленное мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса птицы 1-2 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченые овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

ТРЕБОВАНИЯ К

ВНЕШНИЙ ВИД:

КАЧЕСТВУ

капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусочками или дольками. Фрикадельки одинакового размера.

КОНСИСТЕНЦИЯ: капуста упругая, овощи мягкие, фрикадельки - упругие, сочные.

ЦВЕТ: желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

ВКУС: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

ЗАПАХ: свойственный овощам, капусты.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	111,890	ВитаминВ1	0,030	Фосфор	29,960
Белки	2,440	ВитаминВ2	0,030	Цинк	1,440
Жиры	6,410	ВитаминС	11,390	Иод	0,002
Углеводы	11,110	Витамин Е	0,099	Магний	15,350
ВитаминА	0,050	Кальций	45,490	Железо	0,490

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------