УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 5.5

Наименование блюда: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 73*масло растительное заменили на сливочное, тоиатное пюре заменили на томатную па

Наименование сырья	*Расход сырья и полуфабрикатов*	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	*Нетто*
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	20	18,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	28	21
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4
ТОМАТ ПАСТА	1	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	4	4

Выход: 150

Пищевые вещества				*Минер. вещества, мг*		*Витамины, мг*		
Белки, г	*Жиры, г*	*Углеводы, г*	*Энер. ценность, ККал.*	*Ca*	*Fe*	*B1*	*B2*	*C*
4,93	*5,64*	*6,93*	*98,9*	*32,22*	*1,08*	*0,05*	*0,07*	*10,77*

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 30 гр; С 1 ЯНВАРЯ - 32 гр; С 1 МАРТА - 35 гр.
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 11 гр.
ПЕРЕД ВАРКОЙ БУЛЬОНА МЯСО ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННОЕ МЯСО ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ВАРЯТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 2,5 ЧАСА. В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ С ПОВЕРХНОСТИ БУЛЬОНА СНИМАЮТ ПЕНУ И ЖИР. ГОТОВЫЙ БУЛЬОН ПРОЦЕЖИВАЮТ. КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ КВАДРАТИКАМИ, КАРТОФЕЛЬ - ДОЛЬКАМИ. В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН ЗАКЛАДЫВАЮТ КАПУСТУ, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ, ЗАТЕМ КЛАДУТ КАРТОФЕЛЬ, ДОБАВЛЯЮТ ПРИПУЩЕННЫЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ (1/2 НОРМА ОТ ЗАКЛАДКИ) МОРКОВЬ, ЛУК И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗА 5-10 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ В ЩИ ДОБАВЛЯЮТ ПРИПУЩЕННОЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ (1/2 НОРМА ОТ ЗАКЛАДКИ) ТОМАТНУЮ ПАСТУ. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЩЕЙ ИЗ РАННЕЙ КАПУСТЫ, ЕЕ ЗАКЛАДЫВАЮТ ПОСЛЕ КАРТОФЕЛЯ. ВАРЕНОЕ МЯСО МЕЛКО НАРЕЗАЮТ И ПОДВЕРГАЮТ ВТОРИЧНОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ - КИПЕЧЕНИЮ В БУЛЬОНЕ В ТЕЧЕНИЕ 5-7 МИНУТ И ХРАНЯТ В НЕМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +75С ДО РАЗДАЧИ НЕ БОЛЕЕ 1 ЧАСА. ПРИ ОТПУСКЕ СУПА МЯСО КЛАДУТ В ТАРЕЛКУ И ДОБАВЛЯЮТ СУП. ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОКИПЯЧЕНУЮ СМЕТАНУ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ОТПУСКЕ БЛЮДА.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: В ЖИДКОЙ ЧАСТИ ЩЕЙ - КАПУСТА, НАРЕЗАННАЯ КВАДРАТИКАМИ. МОРКОВЬ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ - ДОЛЬКАМИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: КАПУСТА - УПРУГАЯ, ОВОЩИ - МЯГКИЕ, СОБЛЮДАЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ ЖИДКОЙ И ПЛОТНОЙ ЧАСТИ. ЦВЕТ: БУЛЬОНА - ЖЕЛТЫЙ НА ПОВЕРХНОСТИ - ОРАНЖЕВЫЙ, ОВОЩЕЙ - НАТУРАЛЬНЫЙ. ВКУС: КАПУСТЫ В СОЧЕТАНИИ С ВХОДЯЩИМИ В СОСТАВ ОВОЩАМИ. УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В ЩИ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60…+65ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./