

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №23» г. Усинска
№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 147

Щи из капусты с картофелем

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию			
	брутто г	нетто г	брутто г	нетто г
	ясли		сад	
Капуста белокочанная	37,5	30	62,5	50
Картофель	24	18	40	30
Морковь	9,5	7,5	15,7	12,5
Лук репчатый	7,2	6	12	10
Масло сливочное или растительное	3 3	3 3	5 5	5 5
Томат пюре	1,5	1,5	2,5	2,5
Бульон или вода	120	120	200	200
Сметана	6	6	10	10
Выход		150		250

	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг
	Б	Ж	У		
ясли	1,05	2,98	4,66	49,8	11,08
Сад	1,75	4,97	7,77	83	18,47

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь нарезанную соломкой и припущенную со сливочным маслом, затем бланшированный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей.

В конце добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения.

Температура подачи 75 °С

Требования к качеству: Капуста, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты. На поверхности блески жира бледно-желтого цвета.

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»

2013 г.

