

наименование предприятия
РАЙОН КРАЙНЕГО СЕВЕРА
 Муниципальное кадетское общеобразовательное учреждение
 «Олененок»
 Наименование блюда
 Рецепт № 124

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом, без сметаны

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
Масса отварного мяса		10		
Капуста белокочанная	50	40		
Картофель	32	24		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	10	8		
Масло растительное	3	3		
Бульон	160	160		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда	200/10			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют соль и сушеную зелень. Щи варят на медленном огне. Температура подачи 65°C. Щи отпускают с кусочками мяса.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блески жира, зелень

Цвет: Бульона - светло-серый; овощей - натуральный; мяса - серый

Консистенция: Капусты упругая, картофеля и овощей мягкая; мяса - мягкая

Вкус: Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: Насыщенный овощной, в сочетании с ароматом мяса и зелени

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
4,7	3,3	6,4	74	3.80