**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и мясными фрикадельками**

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс,

2017 стр. 117

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | 100 порций | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 62,5 | 50 | 6250 | 5000 | |
| Картофель до 1-го сентября | 37,50 | 30 | 3750 | 3000 | |
| \*\*\* с 1-го сентября | 40 | 30 | 4000 | 3000 | |
| \*\*\* с 1-го ноября | 43 | 30 | 4300 | 3000 | |
| \*\*\* с 1-го января | 46,2 | 30 | 4620 | 3000 | |
| \*\*\* с 1-го марта | 50,1 | 30 | 5010 | 3000 | |
| Морковь до 1-го января | 12,5 | 10 | 1250 | 1000 | |
| \*\*\* с 1-го января | 13,3 | 10 | 1330 | 1000 | |
| Лук репчатый | 15,25 | 12,5 | 1525 | 1250 | |
| Томатная паста | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 | |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 | |
| Вода | 200 | 200 | 20000 | 20000 | |
| Соль | 1,2 | 1,2 | 120 | 120 | |
| **Фрикаделька мясная** | **-** | **20** | **-** | **2000** | |
| Фарш говяжий | 22,8 | 22,8 | 2280 | 2280 | |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 240 | 200 | |
| Вода | 2 | 2 | 200 | 200 | |
| Яйцо | 1,6 | 1,6 | 160 | 160 | |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **26,8** | **-** | **2680** | |
| Сметана | 5 | 5 | 500 | 500 | |
| **ВЫХОД:** | **250/20/5** | | **25000/2000/500** | | |

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ\* на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Белки,  г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Мин. вещества, мг | | | |
| B1 | C | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 250/20/5 | 6,37 | 10,06 | 8,26 | 157,04 | 0,06 | 21,16 | 0,00 | 2,1 | 60,89 | 47,63 | 23 | 1,28 |

\*пищевая и энергетическая ценность и содержание витаминов и минеральных веществ получена расчетным путем и может измениться в зависимости от исходных показателей сырья.

**Технология приготовления:**

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретую томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Температура подачи первого блюда должна быть не менее 75°С.

Щи из свежей капусты и картофелем со сметаной подаются в тарелках для первых блюд.

Срок реализации щей из свежей капусты и картофелем, при хранении на мармите или горячей плите – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам