

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«комбинат школьного питания города Минска»

23



УТВЕРЖДАЮ:
Первый заместитель директора
М.В. Крицкая
2020 г

Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Капуста тушеная диетическая

по СТБ (ГОСТ, ТУ) __ СТБ 1210- 2010

Дата введения: 11.09.2020г

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	153,3	122,6	15330	12260
или капуста белокочанная без кочерыг (четвертинами или шинкованная) (п/ф)	122,6	122,6	12260	12260
Масло растительное	3,5	3,5	350	350
Морковь до 01.01	7,5	6,0	750	600
с 01.01	8,0	6,0	800	600
или морковь свежая очищенная (п/ф)	6,0	6,0	600	600
Лук репчатый	7,1	6,0	710	600
или лук репчатый очищенный (п/ф)	6,0	6,0	600	600
Томатная паста	2,4	2,4	240	240
Соль йодированная	0,6	0,6	60	60
Выход готового изделия	-	100,0	-	10000,0

*- можно приготовить капусту тушеную с фасолью, при этом фасоль расходуется в количестве 20 г на одну порцию указанного выхода, а закладка капусты уменьшается наполовину.

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части удаляют кочерыжку (полуфабрикат капусты свежей белокочанной без кочерыг промывают проточной водой). Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают проточной водой). Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают проточной водой). В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь и лук) и пассеруют до полуготовности, добавляют томатную пасту и пассеруют еще в течение 1-2 минут. Обработанную свежую капусту шинкуют и кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), оставшуюся часть растительного масла и тушат до полуготовности. Добавляют пассерованные овощи, соль и тушат до готовности.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; тушеные овощи заправлены маслом. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

цвет – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до коричневого цвета;

вкус, запах – характерные для капусты, пассерованные овощи и томатное пюре дополняют приятные вкусовые ощущения и ароматы;

консистенция – мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
2,3	3,2	6,5	65,5/274,2

Инженер-технолог

С.В. Демьянович