

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

М.В.Дьякова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Щи домашние

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 25 03 2022 г

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	62,5*	50
Картофель очищенный п/ф	30*	30
или Картофель молодой	37,5*	30
или Картофель с 01.09 по 31.10	40*	30
или Картофель с 01.11 по 31.12	42,9*	30
или Картофель с 01.01 по 28.02-29.02	46,2*	30
или Картофель с 01.03	50*	30
Морковь сырая очищенная п/ф	12,5*	12,5
или Морковь до 01.01	15,6*	12,5
или Морковь с 01.01	16,7*	12,5
Лук репчатый очищенный п/ф	10*	10
или Лук репчатый	11,9*	10
Томатная паста	2	2
Масло сливочное	5	5
или масло растительное	2,5	2,5
и масло сливочное	2,5	2,5
Соль	1,5	1,5
Лавровый лист	0,01	0,01
Зелень петрушки сушеная	0,01	0,01
Вода	200	200
Выход готового изделия:		250

*согласно акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2 - 4 части, удаляют кочерыжку, нарезают соломкой. Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают брусочками. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы,

промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают ломтиками или соломкой.

Морковь и лук пассеруют на растительном масле по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140° С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°С. Лук пассеруют в течение 5-8 минут, морковь 10-15 минут.

В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, вновь доводят до кипения, добавляют пассерованные лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют томатную пасту, пассерованную с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, зелень петрушки сушеную, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части зелень петрушки, блестки масла;

цвет - слегка серый, блесок масла - от светло-желтого до светло-оранжевого;

вкус, запах - пассерованных овощей и томата с привкусом капусты;

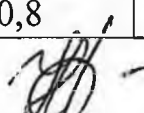
консистенция - овощей - мягкая (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,8	1,9	3,6	36/151


подпись разработчика



Лабецкая Н.П.
расшифровка подписи