

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21

Технологическая карта № 11

Щи из свежей капусты с яблоками

(наименование кулинарной продукции)

1. Рецепт

	Расход сырья на 1 кг готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	300	240
Картофель молодой	150	120
Картофель с 01.09 по 31.10	160	
с 01.11 по 31.12	171	
с 01.01 по 28-29.02	185	
с 01.03	200	
Морковь до 01.01	50	40
Морковь с 01.01	53	
Лук репчатый	48	40
Яблоки	100	70*
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	81,5/94	80
Масло сливочное	20	20
Или масло растительное и масло сливочное	10 10	10 10
Соль	6	6
Лавровый лист	0,04	0,04
Вода	750	750
Выход готовой продукции:	-	1000

* масса яблок, очищенных от кожицы и семенного гнезда

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Помидоры и яблоки перебирают и тщательно промывают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные ломтиками или соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение: лука – 5-8 минут, моркови – 10-15 минут.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, пассерованные

морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки в щи добавляют пассерованные дольками помидоры, яблоки, лавровый лист и соль. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной (5-10г на порцию) или без нее. Оптимальная температура подачи 60-65°C.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – на поверхности жидкой части блески жира. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

цвет – слегка серый, блесок масла – светло оранжевый;

вкус – слегка сладковатый, характерный для картофеля;

запах – характерный для капусты и пассерованных овощей, с ароматом яблок;

консистенция – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены).

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кКал	кДж
0,9	2,3	4,3	42	176