\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 71

**Технологическая карта № 31**

**Щи из квашеной капусты с картофелем**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Капуста квашеная | 71,4 | 50 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10), | 33,3 | 25 |
| или картофель (1.11-31.12), | 35,7 | 25 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 38,5 | 25 |
| или картофель (с 1.03) | 41,7 | 25 |
| Морковь (с 1.01), | 13,3 | 10 |
| или морковь (до 1.01) | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 |
| или помидор свежий | 6,4 | 5,4 |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| Соль | 0,15 | 0,15 |
| **Выход**  | **-** | **250** |

**Технология приготовления**

 В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушеную с томатным пюре или свежими помидорами, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют припущенные овощи и щи доводят до готовности.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 1,62 | 4,87 | 6,74 | 77,27 | 13,29 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_