

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Наименование изделия:** Щи из свежей капусты с картофелем (вегетарианские)

**Номер рецептуры:** 67

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011г, ред.

**Могильный М.П., Тутельян В.А.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	1 порция				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель	24	18	32	24	<p>Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон или воду, закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.</p> <p>При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.</p> <p>Для детей первой возрастной группы томатное пюре не используется.</p> <p>Температура реализации не ниже 75°С.</p>
Капуста свежая	37,5	30	50	40	
Морковь	9,4	7,5	12,5	10	
Лук репчатый	7,1	6	9,5	8	
Томатное пюре	-	-	2	2	
Масло растительное	3	3	4	4	
Сметана	5	5	7	7	
Бульон или вода	120	120	160	160	
Выход готового блюда:		150/5		200/7	

*Химический состав данного блюда:*

Выход, г	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			Витамины, мг	ЭЦ, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	Fe	C	
<b>150/5</b>	1,3	3,5	6,4	26	13,35	0,48	11,08	61
<b>200/7</b>	1,8	4,7	8,8	34,7	17,8	0,6	14,77	83

Заведующий МАДОУ № \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

