Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 14:21:48

Утверждена
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

**Технологическая карта № 4**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Щи из квашеной капусты со сметаной»**
Номер рецептуры: 73
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Картофель с 01.01.по 28.02 | 100 | 120 | 68 | 78 |
| с 01.03.по 31.08 | 110 | 130 | 68 | 78 |
| с 01.09.по 31.10 | 90 | 105 | 68 | 78 |
| с 01.11.по 31.12 | 100 | 120 | 68 | 78 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 8,6 | 8,6 |
| Морковь | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 |
| Капуста | 30 | 30 | | |
| Томатная паста | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Сметана | 5 | 6 | 5 | 6 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 1,39 | 3,91 | 8,79 | 67,80 | 5,64 |
| 1,74 | 4,89 | 13,59 | 84,75 | 7,85 |

*Технология приготовления:*
В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, и варят щи до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

*Требования к качеству:*
Внешний вид: в жидкой части щей нашинкованная капуста, нарезанный брусочками картофель.
Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: бульона желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей натуральный.
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленный.
Запах: продуктов, входящих в состав щей.