

**Утверждаю**  
 Директор МОУ «Вышнепенская основная общеобразовательная школа»  
 А.Н. Красникова  
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свеж капусты с картофелем с фрикаделькой из мяса птицы "Детской"  
 Номер рецептуры: 88

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах  
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур: РАМН. М.; Дели принт 2002

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|  | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фрикадельки из мяса птицы "Детские" (пром производства или приготовлены в соответствии с ГОСТ 55790-2013): | 10,0                          | 10,0     | 1,5        | 1,0       |
| ЦБ   | 16,0                          | 7,5      | 1,60       | 0,75      |
| Хлеб пшеничный   | 1,9                           | 1,9      | 0,19       | 0,19      |
| Вода   | 2,3                           | 2,3      | 0,23       | 0,23      |
| Соль йодированная  | 0,063                         | 0,063    | 0,01       | 0,01      |
| <b>Щи:</b>   |                               |          |            |           |
| Капуста  | 63                            | 50       | 6,3        | 5         |
| Картофель свежий   | 34                            | 25       | 3,4        | 2,5       |
| Морковь свежая   | 7                             | 5        | 0,7        | 0,5       |
| Лук репчатый свежий  | 6                             | 5        | 0,6        | 0,5       |
| Масло растительное   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль йодированная  | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Лавровый лист  | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Зеленый лук  | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон или вода  | 160                           | 160      | 16,0       | 16,0      |
| Выход готового блюда   | -                             | 200/10   | -          | -         |

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную капусту белокочанную или савойскую нарезают шашкам, картофель очищенный – брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящую воду или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанную зелень, соль поваренную йодированную. Щи варят на медленном огне. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи: от 60 до 65С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

При поступлении на производство овощей в не обработанном виде, пользоваться таблицей 24(стр.558) Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий ОП (М.:Хлебпродинформ,1996)

Приготовление фрикаделек: Мясо дефростируют в дефростаторе при Т 0 до +6 °С, при отсутствии дефростатора - в мясном цехе на производственных столах. Дефростированное мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелконарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо вымешивают и формируют шарики.

Приготовление бульона: Подготовленное мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки бульона из мяса птицы 1-2 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку, подпеченные овощи - лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светловато-коричневой корочки. Готовый бульон процеживают.

**ТРЕБОВАНИЯ К**

**КАЧЕСТВУ** **ВНЕШНИЙ ВИД:**  
 капуста нарезана шашками, морковь и лук соломкой, картофель брусочками или дольками. Фрикадельки одинакового размера.

**КОНСИСТЕНЦИЯ:** капуста упругая, овощи мягкие, фрикадельки - упругие, сочные.

**ЦВЕТ:** желто - оранжевый, жир на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.

**ВКУС:** капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

**ЗАПАХ:** свойственный овощам, капусты.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|              |       |           |       |        |        |
|--------------|-------|-----------|-------|--------|--------|
| Калорийность | 90,38 | ВитаминВ1 | 0,02  | Фосфор | 24,20  |
| Белки        | 1,97  | ВитаминВ2 | 0,02  | Цинк   | 1,16   |
| Жиры         | 5,18  | ВитаминС  | 9,20  | Йод    | 0,0014 |
| Углеводы     | 8,97  | Витамин Е | 0,08  | Магний | 12,40  |
| Витамина     | 0,04  | Кальций   | 36,74 | Железо | 0,40   |

**Свойства блюда:**

| Свойство | Значение |
|----------|----------|
|----------|----------|