

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование блюда: «ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ»

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Капуста свежая	4,03/5,38	52,5	42	70	56
2. Морковь до 01.01.	0,72/1,2	7,5	6	10	8
с 01.01.		8	6	10,7	8
3. Лук репчатый	0,84/1,12	7,1	6	9,5	8
4. Томатная паста 25% сухих в-в.	0,1/0,13	0,4	0,4	0,5	0,5
5. Водв (для разведения томатной пасты)		0,6	0,6	0,75	0,75
6. Масло растительное или Масло сливочное 72,5% жирность	2,99/3,49	3	3	3,5	3,5
7. Мука пшеничная в/с	1,29/1,72	1,5	1,5	2	2
8. Бульон или вода		120	120	160	160
9. Сметана 15% жирность	1,13/1,35	5	5	6	6
10. Говядина блочная	3,98/3,98	12,3	11,2	12,3	11,2
Всего сухих веществ:	15,08/18,37				
Выход:		-	150/7/5	-	200/7/6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо говядины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают, проточной водой, нарезают на не большие куски массой не более 2кг., затем мясо говядины закладывают в горячую воду (на 1кг. мяса 1-1,5л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Куски мяса полностью покрыты водой. За 15-20 минут до окончания варки добавляют йодированную соль. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Далее готовое мясо говядины нарезают кубиком, используют для приготовления супа.

Овощи перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Подготовленные овощи шинкуют соломкой. Морковь припускают (при температуре 100-110°C) с маслом и небольшим количеством воды или бульона до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют на масле (при температуре 100-110°C в течение 10-15 минут), в конце пассерования добавляют томатную пасту, предварительно разведенную водой, и пассеруют еще 5-7 минут. В кипящую воду или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные и пассерованные овощи и продолжают варку 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности щи солят, добавляют подсушенную муку, разведенную водой или бульоном.

(муку предварительно просеивают и подсушивают без жира, периодически помешивая, не допуская пригорания и изменения цвета; охлаждают до 60-70°C, затем вливают постепенно горячую воду или бульон и вымешивают до образования однородной массы), варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану, подготовленное мясо и кипятят 5 минут.
Температура подачи +60...+65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая.

Цвет – цвет бульона матово-бесцветный, жира-светло-желтый.

Вкус и запах – вкус и запах приятные, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/7/5г; 200/7/6г.)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,1/4,1		4,95/6,6		6,73/8,97		100,87/115,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,03/0,04	0,05/0,07	5/6,7	20/26,7	29,4/39,2	13,2/17,6	45,5/60	0,68/1,1

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.