

Технологическая карта № 21

Наименование блюда : «**Щи из свежей капусты с картофелем**»

Рецептура № 124

Сборник рецептов блюд 2004 г.

Наименование продукта	1 порция	
	Брутто Г.	Нетто Г.
Капуста белокочанная свежая	50,4	40
Картофель молодой	32	24
Морковь молодая	12,8	10,4
Лук репчатый	9,6	8
Соль	0,5	0,5
Вода	160	160
Масло сливочное	4	4
Томатная паста	2,4	2,4
Выход :	-	200

Пищевые вещества

Наименование блюда	Масса, г	Белки, г.	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00

Краткое описание технологического процесса:

В кипящую воду закладывают нарезанный брусочками картофель варят 15 – 20 мин, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, после кладут пассерованные овощи с томатом за 10 мин до окончания варки добавляют соль.

Можно готовить щи из сырой квашеной капусты.

Квашеную капусту для щей рекомендуют предварительно тушить.

Очень кислую квашеную капусту следует промывать в холодной воде и отжать.

Однако надо учитывать, что при промывании квашеной капусты теряется часть содержащихся питательных веществ.

Капусту квашеную тушат 1,5 – 2 часа. Коренья для щей режут соломкой или брусочками, лук дольками или соломкой, картофель – дольками.

Краткая характеристика готового блюда:

Нарезка овощей – брусочками, соломкой в процессе приготовления сохранена.

Вкус: пассерованных овощей, капусты, томата пассерованного.

Цвет: томатный

Запах: пассерованных овощей, томата.

Консистенция: овощей мягкая, хорошо разжевывающаяся.

Т подачи 70 °С.

Руководитель предприятия

Пилягина М.Е.

Технолог

Махмудова Н.Э.