

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 88.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шн из св. капусты с картоф и сметан и говед

Номер рецептуры: 88.02

Наименование сборника рецептов: Прилож.87 МБ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста	82,5	50	8,25	5,25
Картофель	40	30	4	4
Морковь	12,5	10	1,25	1,25
Лук репчатый	15,2	13	1,525	1,525
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	3	3	0,3	0,3
Сметана	10	10	1	1
Бульон	250	250	25	25
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Говядина мякоть	4	2,5	0,4	0,4
Выход:	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 5-7 минут до окончания варки в шн добавляют пассерованные морковь, лук, прокипяченную сметану, вновь доводят до кипения, подают 75 град. Порционированное мясо для первых блюд до раздачи хранится в бульоне на горячей плите не более 1 часа и кладется в прогретом виде в порционную посуду перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид в горячей части шн-капуста нарезанная шашками. Морковь, лук, картофель-дольками. Мясо кубиком.

Консистенция: капуста-упругая, овощи-мелкие, соблюдается соотношение жидкой и упругой части.

Цвет: желтый жир на поверхности-оранжевый, овощей-натуральный.

Реализация в течение 2-х час.

Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей, капусты.



Свиридов Игорь Александрович