

**Щи, характеристика, технология
приготовления, ассортимент,
основные особенности
приготовления и отпуска**

Щи – являются русским национальным блюдом

Готовят щи из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойская капуста, щавеля и шпината, молодой крапивы
В качестве жидкой основы используются костный, рыбный грибные, овощные и крупяные отвары

Щи из свежей капусты

Состав:

капуста (белокочанная,
савойская)

репа

морковь

корень петрушки

лук репчатый

томатное пюре

кулинарный жир

бульон или вода



Щи из свежей капусты с картофелем

Состав:

капуста
(белокочанная,
савойская)
картофель
репа
морковь
корень петрушки
лук репчатый
лук-порей
томатное пюре
кулинарный жир
бульон или вода



Щи из квашеной капусты

Состав:

капуста квашеная

морковь

корень петрушки

лук репчатый

томатное пюре

мука пшеничная

кулинарный жир

бульон или вода



Щи по-уральски

Состав:

крупа (пшено, перловая,
овсяная, рисовая,
овсяные хлопья

«Геркулес»)

капуста квашеная

морковь

корень петрушки

лук репчатый

мука пшеничная

кулинарный жир

бульон или вода



Щи суточные

Состав

говяжья грудинка,
свиные головы,
свинокопчености
квашеную капусту
жир
томатное пюре
коренья
лук



Щи зеленые

Состав:

щавель

шпинат

картофель

лук репчатый

мука пшеничная

маргарин

яйцо

бульон или вода



Подают щи с зеленью и сметаной.

При отпуске к щам из свежей капусты можно подавать:

- пирожки
- ватрушки
- кулебяку

Из квашеной капусты:

- рассыпчатую гречневой кашу
 - крупеник
 - ватрушки
-