Приложение 6

**Характеристика некоторых видов щей**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Щи** | **Жидкая основа** | **Форма нарезки капусты** | **Особенности** | |
|  |  |  | **рецептуры** | **подачи** |
| Щи из свежей капусты без картофеля | Все виды бульонов, кроме рыбного | Шашки, соломка | Отсутствует картофель. Для густоты вводят разведённую мучную пассировку | Традиционная (основной продукт, щи, сметана, зелень) |
| Из свежей капусты с картофелем | Все виды бульонов, кроме рыбного | Шашки, дольки (молодая капуста) | Добавлен картофель, исключен белый соус. Если капуста ранняя, то её следует закладывать вместе с картофелем | Традиционная |
| Из квашеной капусты с картофелем | Все виды бульонов | Произвольная рубка | Исключен белый соус Картофель нарезают кубиком и закладывают первым, капусту предварительно измельчают, тушат. | Традиционная |
| Из квашеной капусты без картофеля | Все виды бульонов | Произвольная рубка | Отсутствует картофель.Капусту предварительно измельчают, тушат. Заправляют белым соусом и чесноком, растёртым с солью | Традиционная |
| Суточные | Мясокостный бульон с добавлением ветчинных костей  (свинокопченостей) | Произвольная рубка | Без картофеля, с белым соусом, капуста тушится с костями свинокопченостей З...4ч, чеснок | В порционный горшочек кладут  2 — 3 кусочка мяса, заливают щами, добавляют рубленый чеснок. Горшочки залепляют слоеным или пресным тестом, смазывают яйцом и запе­кают в жарочном шкафу. Отдельно подают ватрушки, гречневую кашу и сметану |
| Уральские | Все виды бульонов | Произвольная рубка | Без картофеля и белого соуса, с добавлением крупы. Крупа(рисовая, пшенная, овсяная, перловая отваренная до полуготовности), закладывается в первую очередь, затем тушеная капуста | Традиционная |
| Зеленые | Мясокостный бульон | — | Основной продукт — щавель с добавлением шпината, крапивы или без них. С картофелем и белым соусом, без капусты и моркови | Добавляют '/2 или '/4 вареного яйца, сметану, зелень |
| Щи донские | Рыбный бульон |  | С картофелем | С осетриной и зеленью |