



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	32	4,0	3,2
Капуста свежая	20	16	2,0	1,6
Картофель	21,4	16	2,14	1,6
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Вода или бульон	160	160	1,60	1,60
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,44	3,93	8,75	83

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
39,78	20,9	0,98	8,54

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, корни и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты.

Температура подачи: 75°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности- оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.