|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | | **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | | **82** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 53,7 | | 40,25 | | 5,37 | 4,03 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 50,3 | | 40,25 | | 5,03 | 4,03 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 25,1 | | 20 | | 2,51 | 2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | | 30,9 | | 20,1 | | 3,09 | 2,01 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | | 33,5 | | 20,1 | | 3,35 | 2,01 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 25,1 | | 20,1 | | 2,51 | 2,01 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | | 26,8 | | 20,1 | | 2,68 | 2,01 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 28,7 | | 20,1 | | 2,87 | 2,01 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | 13,3 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| НАБОР СУПОВОЙ КУРИНЫЙ | | | | | | | | | | | | | | 37,5 | | 37,5 | | 3,75 | 3,75 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ЗЕЛЕНЬ (укроп, петрушка) | | | | | | | | | | | | | | 3,1 | | 2,5 | | 0,31 | 0,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | | 1,83 | |  | В1, мг | | 0,07 | |  | Са, мг | | 47,28 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | | 4,36 | |  | С, мг | | 8,34 | |  | Mg, мг | | 24,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | | 12,37 | |  | А, мг | | 0,23 | |  | Р, мг | | 46,71 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | | 98,86 | |  | E, мг | | 1,33 | |  | Fе, мг | | 1,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,04 | |  | К, мг | | 349,91 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  | В2, мг | | 0,06 | |  | I, мкг | | 5,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления.***  Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой, и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: куриного бульона  Запах: куриного бульона. С ароматом специй. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).  Свеклу для борща подготавливают двумя способами.  Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатную пасту добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.  Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассированными овощами и томатной пасты . Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.  Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура подачи +75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)  Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части  Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый  Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый  Запах: продуктов входящих в блюдо | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Технолог по питанию Т.В.Русинова