

Утверждаю

Председатель совета

ПТИО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: Сборник Лапшиной

Наименование сырья	Брутто, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Соль йодированная	0.001	0.001
Масло растительное	0.010	0.010
Картофель	0.060	0.037
Капуста	0.060	0.050
Лук	0.010	0.008
Морковь	0.010	0.008
Свекла	0.010	0.008
Паста томатная	0.020	0.020
Зелень	0.002	0.002
Бульон	0.100	0.100
Выход блюда		200

Химический состав данного блюда								
Пищевые вещества				Минер., вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У	энергет. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
5,23	10,19	11,04	156,79	49,0	1,75	0,09	0,11	12,49

Технология приготовления: Капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Лук, морковь припускают с томатом. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до готовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый борщ и доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности - жир, сметана. Консистенция: свеклы, овощей, мяса - мягкая, капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: бульона - малиново-красный, жира - оранжевый. Вкус - кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах - продуктов, входящих в борщ. Температура подачи 65С.