



Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Борщ с капустой и картофелем**»

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тютельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	если	если	сад	сад
Свекла	30	23	30	23
Капуста свежая	50	40	50	40
или квашеная	30	21	30	21
Морковь	10	7	10	7
Лук репчатый	10	8	10	8
Картофель с 01.01.по 29.02	135	100	135	100
с 01.03.по 31.08	140	100	140	100
с 01.09.по 31.10	125	100	125	100
с 01.11.по 31.12	130	100	130	100
Картофель нового урожая до 01.09	120	100	120	100
Томатная паста	5	5	5	5
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:		180		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
Со свежей капустой										
1,82	4,90	12,74	102,5	0,05	10,29	-	44,38	53,23	26,25	1,19
С квашеной капустой										
1,82	4,90	10,37	91,5	0,04	8,29	-	44,38	53,23	26,25	1,19

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять 3-4 наружных листа. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. В кипящую воду (бульон) закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную (свеклу нарезают соломкой или ломтиками), тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20 % к массе свеклы) или вареную свеклу (неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатной пастой). За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

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 борща

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: умеренно соленый, кисло - сладкий

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*