



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **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.-М.: ДеЛи принт, 2011.-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                  | 53,33                         | 40       | 5,33       | 4         |
| с 01.09 по 31.12                  | 50                            | 40       | 5          | 4         |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)                 | 2,5                           | 2,4      | 0,25       | 0,24      |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 25                            | 20       | 2,5        | 2         |
| КАРТОФЕЛЬ                         |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 28.02                  | 30,77                         | 20       | 3,08       | 2         |
| с 01.03 по 31.07                  | 33,33                         | 20       | 3,33       | 2         |
| с 01.08 по 31.08                  | 25                            | 20       | 2,5        | 2         |
| с 01.09 по 31.10                  | 26,67                         | 20       | 2,67       | 2         |
| с 01.11 по 31.12                  | 28,57                         | 20       | 2,86       | 2         |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 13,33                         | 10       | 1,33       | 1         |
| с 01.09 по 31.12                  | 12,5                          | 10       | 1,25       | 1         |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 11,9                          | 10       | 1,19       | 1         |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 7,5                           | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| САХАР ПЕСОК                       | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ                     | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| <b>Выход: 250</b>                 |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |        |        |       |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,16   | В1, мг | 0,07  | Са, мг | 54,56  |
| Жиры, г                       | 5,76   | С, мг  | 10,20 | Mg, мг | 27,26  |
| Углеводы, г                   | 13,21  | А, мг  | 0,25  | Р, мг  | 51,82  |
| Энергетическая ценность, ккал | 116,10 | Е, мг  | 2,39  | Fe, мг | 1,29   |
|                               |        | Д, мкг | 0,00  | К, мг  | 394,40 |
|                               |        | В2, мг | 0,07  | І, мкг | 6,33   |
|                               |        |        |       | F, мг  | 0,04   |
|                               |        |        |       | Se, мг | 0,00   |

### Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, туше

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 пассерованными овощами и томатной пастой. 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.

Примечание:

1. Сметану перед использованием кипятят.
2. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
3. Зелень (петрушка, укроп) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса
4. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

### Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда не ниже 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: проолктов вхолящих в блюдо