

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ на к/б со сметаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	52.5	40	5250	4000
~ Масса нетто свеклы вареной очищенной.	-	-	-	-
Картофель	60	50	6000	5000
Морковь, красная	12.5	10	1250	1000
Петрушка (корень)	3.25	2.5	325	250
Лук репчатый	12.5	10	1250	1000
Томат-пюре	7.5	7.5	750	750
Масло сливочное	5	5	500	500
Сахарный песок	2.5	2.5	250	250
Бульон мясной № 79	-	175	-	17500
или Вода	175	175	17500	17500
Соль поваренная пищевая	0.25	0.25	25	25
Экстракт фукуса сухой "Реликт"	0.1	0.1	10	10
~ Допускается борщ с картофелем готовить без экстракта фукуса "Реликт"	-	-	-	-
Сметана 10,0% жирности	5	5	500	500
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13.35	Ca (мг)	47.05
Жиры (г):	13.63	Mg (мг)	39.15
Углеводы (г):	15.25	Fe (мг)	2.78
Эн. ценность (ккал):	236.85	C (мг)	15.45

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Подготовку свеклы, а также припускание с томат-пюре моркови, лука репчатого, корня петрушки проводят в соответствии с технологической картой № 82. В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный брусочками картофель и варят от 10 до 15 мин. Затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят борщ до готовности. Экстракт фукуса сухой "Реликт" предварительно растворяют в воде с температурой от 20 до 30°C, взятых в соотношении 1:10. За 5 мин до конца варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар-песок, экстракт фукуса "Реликт". Готовый борщ с картофелем заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят до кипения. Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.