

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и сметаной с говядиной

Номер рецептуры: 82.04

Наименование оборотки рецептур: Прейск.87 N49

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5	5
Капуста	25	20	2,5	2,5
Картофель	26,7	20	2,67	2,67
Соль	4	4	0,4	0,4
Морковь	12,5	10	1,25	1,25
Лук репчатый	12	10	1,2	1,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,012	0,012
Мука	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода-бульон	250	250	25	25
Сметана	10	10	1	1
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Говядина мякоть	4	2,5	0,4	0,4
Выход	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	2
Жиры (г)	5
Углеводы (г)	10
Энергетич. (ккал)	104

Ca (мг)	47,28
Mg (мг)	23,95
Fe (мг)	1,12
C (мг)	334,26

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 - 15 мин., кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу, варят борщ до готовности. За 5 - 10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, заправляют прокипяченной сметаной. Порционированное для порции блюдо накрывается до раздачи в бульоне на горячей плите не более 1 часа и подается в прогретом виде в порционную тарелку перед отпуском.

Температура подачи 75град.С.Срок реализации не более 2х часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соложкой, картофель-брусочком, мясо-кубиком).

Консистенция свеклы и овощей-мякоть, капуста-упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности-оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.



Семенов Игорь Александрович