**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем, со сметаной**

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

стр. 132

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1-го января | 30 | 24 | 40 | 32 |
| \*\*\* с 1-го января | 31,9 | 24 | 42,6 | 32 |
| Капуста свежая | 15 | 12 | 20 | 16 |
| Картофель с 1-го сентября | 16,00 | 12 | 21,3 | 16 |
| \*\*\* с 1-го ноября | 17,16 | 12 | 22,9 | 16 |
| \*\*\* с 1-го января | 18,5 | 12 | 24,6 | 16 |
| \*\*\* с 1-го марта | 20,00 | 12 | 26,7 | 16 |
| Морковь до 1-го января | 7,5 | 6 | 10,0 | 8 |
| \*\*\* с 1-го января | 7,98 | 6 | 10,6 | 8 |
| Лук репчатый | 7,2 | 6 | 9,6 | 8 |
| Томатная паста | 1,95 | 1,95 | 2,6 | 2,6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 |
| Соль | 2,25 | 2,25 | 3 | 3 |
| Лимонная кислота | 0,072 | 0,072 | 0,096 | 0,096 |
| Суповой набор говяжий | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Бульон или вода | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 150/5 | - | 200/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 150/5 | 1,38 | 3,01 | 7,99 | 60,32 | 36,40 | 0,99 | 0,05 | 0,03 | 17,23 |
| 200/5 | 1,80 | 3,76 | 10,59 | 80,43 | 47,22 | 1,32 | 0,07 | 0,04 | 22,97 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведённой бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Выход порции определяется возрастной группой.

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

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в блюдо