

14.04.17

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование блюда: **«БОРИЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ»**

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Картофель:					
молодой до 01.09.		15	12	20	16
с 01.09. по 31.10.	2,57/3,9	16	12	21,3	16
с 01.11. по 31.12.		17,1	12	22,9	16
с 01.01. по 28,29 02.		18,5	12	24,5	16
с 01.03.		20	12	26,7	16
2.Морковь до 01.01.	0,9/1,2	9,4	7,5	12,5	10
с 01.01.		10	7,5	13,3	10
3.Лук репчатый	0,84/1,12	7,1	6	9,5	8
4.Свекла до 01.01.	3,36/4,48	30	24	40	32
Свекла с 01.01.		32	24	42,7	32
5.Капуста свежая	1,15/1,54	15	12	20	16
6.Масло растительное или	2,99/3,49	3	3	3,5	3,5
Масло сливочное 72,5%жирность		3	3	3,5	3,5
7.Томатная паста 25% сухих в-в.	0,45/0,6	1,8	1,8	2,4	2,4
8.Водв (для разведения томатной пасты)		2,7	2,7	3,6	3,6
8.Вода или бульон		120	120	160	160
9.Сметана	1,13/1,35	5	5	6	6
Всего сухих веществ:	13,39/17,68				
Выход:		-	150/5	-	200/6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток. При обработке капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Лук репчатый нарезают полукольцом или мелкой рубкой, картофель – брусочками, а остальные овощи – соломкой.

1-й способ приготовления свеклы: Подготовленную свеклу нарезают соломкой, тушат 30 минут в закрытой посуде, с добавлением томатной пасты, масла и бульона или воды (15-20% к массе свеклы). Для сокращения времени приготовления свеклы томатную пасту добавляют в нее за 10 минут до окончания тушения.

2-й способ приготовления свеклы: Подготовленную свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают соломкой и кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатной пастой.

Нарезанные морковь и репчатый лук пассеруют при температуре 100-110°C: лук – 10-15 минут, морковь – 10-20 минут.

Пассерование томатной пасты: в разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают томат-пасту, разведенную водой или бульоном в соотношении 1:1, доводят до кипения и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, свеклу, варят борщ до готовности. За 5 минут до окончания варки вводят соль, сахар, сметану, доводят до кипения и кипятят 5 минут.

Температура подачи +60...+65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая.

Цвет – на поверхности блески жира светло-желтого цвета.

Вкус и запах – вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/5г; 200/6г.)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
1,14/1,5		3,39/3,99		5,6/7,45		57,47/71,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,03/0,04	0,02/0,03	7,5/10	12/16	24,5/32,7	13,2/17,6	32,9/43,9	0,48/0,64

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.