

Технологическая карта № НРТ13

Номер рецептуры: НРТ13

Наименование блюда : **Борщ Сибирский без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	30	24	40	34	30	24		
Капуста квашенная	12.9	9	15.5	11	12.9	9		
Картофель	30.6	14.36	40.6	24.36	30.6	14.36		
Фасоль	6	6	9	9	6	6		
Морковь	7.5	6	10.5	8	7.5	6		
Лук репчатый	7.2	6	10	8	7.2	6		
Сахар-песок	1	1	1.5	1.5	1	1		
Масло растительное	2.5	2.5	3	3	2.5	2.5		
Соль	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
В Ы Х О Д	150		200					

Технология приготовления:

Картофель нарезают ломтиками, остальные овощи — соломкой, лук — полукольцами или мелкорубленный. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук, томатную пасту пассируют при температуре 110 °С с добавлением бульона. Квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, добавляют воду или бульон. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3л на 1 кг) на 5-8ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

В кипящий бульон закладывают картофель и подготовленную свеклу с квашеной капустой, морковь, лук, варят до готовности овощей. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 5-10 минут до окончания его варки.

Воды или бульона на 1 порцию (ясли) 0,120л, (сад) 0,200 л.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: на поверхности блестки жира, овощи, фасоль сохранила форму нарезки, аккуратно нашинкованы.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Вкус: сладко-кисловатый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов, не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	2.23	2.73	9.45	71.24	0	0	0	0	0
Детсад	200	3.3	3.34	14.23	100.21	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В