

Технологическая карта № НРТ13

Номер рецептуры: НРТ13

Наименование блюда : ****Борщ Сибирский**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	34						
Капуста квашенная	15.5	11						
Картофель	40.6	24.36						
Фасоль красная консерв	9	9						
Морковь	10.5	8						
Лук репчатый	10	8						
Сахар-песок	1.5	1.5						
Масло растительное	3	3						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В Ы Х О Д		200						

Технология приготовления:

Картофель нарезают ломтиками, остальные овощи — соломкой, лук— полукольцами или мелкорубленый. 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) на5-8ч, 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 блески 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
Детсад	200	2.01	3.19	11.56	83.03	39.79	1.45	0.06	0.2	12.77

Источники, используемые при составлении: