

Технологическая карта № **РТ270**

Номер рецептуры: РТ270

Наименование блюда : **\*\*Борщ со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	45	37						
Капуста квашенная	35	29						
Картофель	60.3	41						
Морковь	12	10						
Лук репчатый	10	8						
Сметана 15%	11	11						
Томат-паста	3	3						
Масло растительное	5	5						
Соль йодированная	1.2	1.2						
<b>В ы х о д</b>				200				

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи — соломкой, лук — полукольцами или мелкорубленный. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь, лук и томатную пасту пассируют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую, тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, морковь, лук и томатную пасту, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют солью. За 1—2 мин добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** на поверхности блестящий жир, овощи сохранили 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	2.53	6.9	12.91	123.86	51.59	1.31	0.08	0.33	22.72

Источники, используемые при составлении: