

Технологическая карта № НРТ13С

Номер рецептуры: НРТ13С

Наименование блюда : **25-Борщ Сибирский**

| Наименование сырья     | Норма закладки на одну порцию, в гр. |       |        |       |        |       |        |       |
|------------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
|                        | Ясли                                 |       | Детсад |       |        |       |        |       |
|                        | брутто                               | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла                 | 32                                   | 24    | 40     | 34    |        |       |        |       |
| Капуста квашенная      | 12.9                                 | 9     | 15.5   | 11    |        |       |        |       |
| Картофель              | 30.6                                 | 14.36 | 40.6   | 24.36 |        |       |        |       |
| Фасоль красная консерв | 6                                    | 6     | 9      | 9     |        |       |        |       |
| Морковь                | 7.5                                  | 6     | 10.5   | 8     |        |       |        |       |
| Лук репчатый           | 7.2                                  | 6     | 10     | 8     |        |       |        |       |
| Масло растительное     | 2.5                                  | 2.5   | 3      | 3     |        |       |        |       |
| Соль йодированная      | 0.3                                  | 0.3   | 1.2    | 1.2   |        |       |        |       |
| Вода                   | 100                                  | 100   | 100    | 100   |        |       |        |       |
| <b>В ы х о д</b>       | 150                                  |       | 180    |       |        |       |        |       |

**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 120 мл., сад 150 мл.

Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

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   | 1.37             | 2.62    | 6.67        | 55.8                  | 26.15                    | 0.97 | 0.04         | 0.12 | 8.87  |
| Детсад    | 180   | 2.01             | 3.19    | 10.07       | 77.04                 | 39.75                    | 1.45 | 0.06         | 0.2  | 12.77 |

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура