

Технологическая карта № **РТ27С**

Номер рецептуры: РТ27С

Наименование блюда : **25-Борщ со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	39.5	31.5	41	33				
Капуста белокочанная	31.5	25.2	32	26				
Картофель	53.6	32.16	54	37				
Морковь	10	7.5	11	9				
Лук репчатый	8	6	9	7				
Сметана 15%	8	8	9	9				
Томат-паста	2	2	2.7	2.7				
Масло растительное	4	4	4.5	4.5				
Соль йодированная	0.3	0.3	1.1	1.1				
Вода	40	40	55	55				
В ы х о д	150		180					

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.

Расчет воды на порцию ясли 120 мл" сад 160 мл. Температура подачи -65 -75 °С.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности блески жира, овощи сохранили форму нарезки, аккуратно нашинкованы.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: от ярко до темно-малинового.

Вкус: сладковатый, 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	1.94	5.38	10.68	98.87	27.3	0.9	0.06	0.25	11.11
Детсад	180	2.16	6.05	11.94	110.84	33.02	1.02	0.06	0.29	12.59

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура