**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 40 | 32 |
| Капуста свежая или квашеная | 30 | 24 |
| или квашеная | 34,2 | 24 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Петрушка (корень) | 2,6 | 2 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Томатное пюре | 6 | 6 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Мясо на кости | 40 | 40 |
| Бульон или вода | 160 | 160 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 1,28 | 3,88 | 6,85 | 67,44 |

***Технология приготовления:***

*В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправлять подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща)*

***Требования к качеству:***

***Внешний вид:*** *овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук соломкой, картофель –брусочками)*

*Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая- упругая.*

*Цвет: малиново-красный, жира на поверхности-оранжевый*

*Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.*

*Запах: свойственный овощам.*