



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ на постном бульоне со сметаной.**

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	20	16
Капуста свежая	100	80
Картофель	100	70
Морковь	10	6
Лук репчатый	5	3
Томатное пюре	7	7
Масло растительное	3	3
Масло сливочное	2	2
Сметана	10	10
Вода	150	150
<b>В ы х о д</b>		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле- воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные веществ (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
2,8	7,34	27,68	125,84	0,08	40,4	-	2,40	60,16	53,03	26,2	1,1

### **Технология приготовления:**

Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять 3-4 наружных листа. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой не более 2х часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную свеклу (ее нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы) или вареную свеклу

(неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре). За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. За 5 минут до готовности в борщ вводят сметану.

**Температура подачи блюда :** +60...+65 С.

### **Требования к качеству :**

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

*Консистенция :* свекла – мягкая, капуста свежая – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части борща.

*Цвет :* Малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

*Вкус :* умеренно – соленый, кисло – сладкий.

*Запах :* свойственный входящим в блюдо продуктам.