

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, ул пр  
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта .**  
**«Борщ с капустой и картофелем»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М. Дели принт, 2012 г, рец № 57*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Свекла	40	32
Капуста свежая	20	16
Или квашеная	17,2	12
Картофель	21,4	16
Морковь	12,6	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	6	6
Масло растительное	4	4
Сахар	2	2
Бульон или вода	160	160
Зелень	3	2
Сметана	10	10
<b>Выход :</b>	-	<b>1/200/10/2</b>

**Технология приготовления.**

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой ( 10 г муки на 100 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

**Требование к качеству.**

*Внешний вид :* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель-брусочками)

*Цвет :* малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый.

*Консистенция :* свекла и овощи-мягкие, капуста свежая-упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.



Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Пищевая и энергетич цен.	Витамины
Б- 1,38	С- 8,23
Ж-3,92	
У-9,76	
Э.Ц- 82 ккал	

Руководитель отдела по производству :



Сапрыкина М.А