\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 57

**Технологическая карта № 47**

**Борщ с квашеной капустой и картофелем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свёкла (до 1.01) | 50 | 40 |
| или свёкла (с 1.01) | 53,3 | 40 |
| Квашеная капуста | 21,5 | 15 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10) | 26,7 | 20 |
| или картофель (1.11-31.12) | 28,6 | 20 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 30,7 | 20 |
| или картофель (с 1.03) | 33,3 | 20 |
| Морковь (до 1.01) | 15,6 | 12,5 |
| или морковь (с 1.01) | 16,7 | 12,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 |
| или томат свежий | 16,6 | 16,3 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 |
| Соль | 0,15 | 0,15 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| **Выход** | **-** | **250** |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду, закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, тушеную квашеную капусту, томатное пюре или свежие томаты и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 1,73 | 4,91 | 12,21 | 99,9 | 8,04 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_