

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с картофелем и капустой свежей

Номер рецептуры: 110

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004г. Издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	42	32	4,2	3,2
Капуста свежая	20	16	2,0	1,6
Морковь	11	8	1,1	0,8
Лук	10	8	1,0	0,8
Томат-паста	6,4	6,4	0,64	0,64
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Картофель	22	16	2,2	1,6
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Лимонная кислота	0,09	0,09	0,009	0,009
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		200/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,68	Ca (мг):	27,6
Жиры (г):	4,88	Mg (мг):	20,9
Углеводы (г):	9,84	Fe (мг):	0,34
Эн.ценность (ккал):	90	C (мг):	8,24

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно заправлять пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (3г муки на 250г борща).

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____

