

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №153

Наименование изделия: **Борщ с картофелем**

Номер рецептуры: 64

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30	15
Картофель	67	50
Морковь	15	12
Лук репчатый	15	12
Томатное пюре	14	14
Масло растительное	6	6
Сахар	1	1
Сметана	7	7
Бульон или вода	95	95
Выход: 180		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
1,81	4,91	12,74	102,5	10,28

Технология приготовления: картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар, сметану. Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

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

Консистенция: свекла и овощи-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо