

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №49

Наименование изделия: : **Борщ с фасалью и картофелем**

Номер рецептуры: 69

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Свекла	50	40
Картофель	80	60
Фасоль	40	40
Морковь	10	8,2
Лук репчатый	10	8,2
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	6	6
Масло сливочное	4	4
Бульон или вода	200	200
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,54	5,1	14,53	118,25	6,28

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут фасоль, добавляют соль, доводят до готовности.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умерено соленый

Запах: продуктов, входящих в борщ