



Заместитель директора  
КУП «ГТКШП»  
Г.Г.Шарамело  
2024г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 445**  
**Борщ «Дальневосточный»**  
фирменное изделие, СТБ 1210-2010

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	200 213	160
Капуста белокочанная свежая	100	80
Капуста морская консервированная	202,5	200
Картофель молодой	100	
Картофель с 01.09. по 31.10.	107	
с 01.11 по 31.12	114	80
с 01.01 по 28-29.02	123	
с 01.03	133	
Морковь до 01.01 с 01.01	62,5 66,7	50
Лук репчатый	48	40
Соус томатный «Сказка»	12,3	12,3
Масло сливочное	20	20
или масло растительное	10	10
и масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
Соль	4	4
Кислота лимонная	0,5	0,5
Вода	805	805
<b>Выход готовой продукции:</b>	-	<b>1000</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Капусту морскую консервированную отжимают. Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры +130... + 140°C масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при

температуре не выше +110 °С в течение: лук - 5-8 минут, морковь - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности, затем добавляют мелко измельченную морскую капусту, соль, сахар, лимонную кислоту и варят еще 5 минут.

1-ый способ приготовления свеклы. Свеклу шинкуют соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного соуса, масла сливочного, лимонной кислоты и воды (15 % к массе свеклы). Для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы томатный соус и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

2-й способ приготовления свеклы. Свеклу перебирают, промывают и варят целиком без лимонной кислоты, затем очищают от кожицы, шинкуют соломкой и кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре, пассерованным с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут.

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной (5 - 10 г на порцию) или без нее.

Оптимальная температура подачи +50 °С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - на поверхности жидкой части - блестки масла. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Соотношение компонентов блюда соблюдено.

цвет - жидкой части - от ярко-красного до темно-красного с вкраплениями морской капусты, со слабым буроватым оттенком, блесок масла - оранжевый, овощей - характерный для их вида.

вкус - кисло-сладкий, характерный для картофеля, выраженный.

запах - пассерованных овощей, морской консервированной капусты.

консистенция - овощей - мягкая, плотная (овощи не переварены).

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности на 100 г:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
0,8	2,3	4,7	179,9	43

Инженер-технолог

В.В.Гумар