

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21

Технологическая карта № 2

Борщ с капустой и картофелем

(наименование кулинарной продукции)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	200	160,0
Свекла с 01.01	213	
Капуста белокочанная свежая	100	80,0
или квашеная	86	60,0
Картофель молодой	100	80,0
Картофель с 01.09 по 31.10	107	
Картофель с 01.11 по 31.12	114	
Картофель с 01.01 по 28-29.02	123	
Картофель с 01.03	133	
Морковь до 01.01	62,5	50
Морковь с 01.01	66,7	
Лук репчатый	48	40,0
Томатное пюре	30	30
Масло сливочное	20	20
Или масло растительное	10	10
и масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
Соль	8	8
Лавровый лист	0,04	0,04
Кислота лимонная	0,5	0,5
Вода	805	805
Выход готовой продукции:	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. 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 110C в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный брусочком картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За

5-10 мин до окончания варки в борщи добавляют соль, сахар, лимонную кислоту и лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

1 способ приготовления свеклы: Свеклу шинкуют соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного, лимонной кислоты и воды (15% к массе свеклы). Для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы томатное пюре, и лимонная кислота добавляют за 10 минут до окончания тушения.

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

При использовании **квашеной** капусты, ее тушат отдельно. Для этого ее перебирают, (если капуста очень кислая ее следует промыть в холодной воде и отжать), крупные экземпляры измельчают, добавляют масло (10-15%), воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 часа, периодически помешивая, затем вводят в борщ вместе со свеклой.

Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной водой (10 г муки на 1000 г борща).

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной (5-10 г на порцию) или без нее. Оптимальная температура подачи 60-65°C.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Соотношение компонентов блюда соблюдено. Жидкая часть борща, заправленная мукой, однородная;

цвет — жидкой части — от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла — оранжевый, овощей — характерный для их вида;

вкус — кисло-сладкий, характерный для картофеля, ярко выраженный;

запах — пассерованных овощей, томата;

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

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кКал	кДж
0,8	2,3	4,7	43	180