

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие

«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

«Комбинат школьного питания города Минска» Крупская

«28» июня 2024 года

Минска

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Борщ с фасолью по-домашнему

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 28.06.2024

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Свекла с 01.01. по 31.12 / с 01.01.	50*/53,3*	40
или свекла свежая очищенная п/ф	40	
Консервы «Фасоль белая в томатном соусе стерилизованная»	25	25
или Консервы «Фасоль красная в томатном соусе стерилизованная»	25	
Картофель молодой	62,5*	50
или Картофель с 01.09 по 31.10	66,7*	
или Картофель с 01.11 по 31.12	71,4*	
или Картофель с 01.03	76,9*	
или Картофель с 01.03	83,3*	
или Картофель очищенный п/ф	50	
Лук репчатый	6*	5
или лук репчатый очищенный п/ф	5	
Масло растительное	2	2
Чеснок	1,3*	1
Соль	1	1
Сахар	1,5	1,5
Кислота лимонная	0,12	0,12
Зелень петрушки сушеная	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Вода	200	200
Выход готового изделия:	250	

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Индивидуальную упаковку консервы «Фасоль белая (красная) в томатном соусе стерилизованная» промывают проточной водой, протирают, вскрывают, извлекают продукт из упаковки. Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают проточной водой), нарезают кубиком или ломтиком. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой), нарезают ломтиками или соломкой, пассеруют на растительном масле при температуре не выше 110°C в течение 5-8 минут.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, измельчают.

1-й способ приготовления. Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают. Свеклу

см. в.р. - м.р. (подп. Н.В. Могвикивец / уч. № 22-27.4/4632 от 17.07.2024)

свежую очищенную п/ф, промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают. Затем подготовленную свеклу шинкуют соломкой или ломтиком, или натирают на крупной терке.

В кипящую воду закладывают подготовленный картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, через 15-20 мин добавляют отварную свеклу, пассерованный лук, консервированную фасоль и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют, соль, сахар, лимонную кислоту, рубленый чеснок, зелень петрушки сушеную, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

2-й способ приготовления. Свеклу шинкуют соломкой или ломтиком, или натирают на крупной терке, тушат в закрытой посуде с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и воды (15% к массе свеклы) до мягкости.

В кипящую воду закладывают подготовленный картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, через 15-20 мин добавляют тушеную свеклу, пассерованный лук, консервированную фасоль и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют, соль, сахар, рубленый чеснок, зелень петрушки сушеную, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, зёрна фасоли одного типа. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части зелень петрушки, блестки масла;

цвет – от ярко-красного до темно – красного, со слабым буроватым оттенком, овощей и фасоли - характерный для их вида;

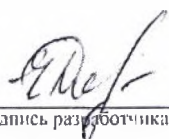
вкус, запах – кисло-сладкий, характерный для набора компонентов борща, с выраженным вкусом фасоли и чеснока;

консистенция - овощей - мягкая (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 с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,3	0,7	6,7	38/159



подпись разработчика

инженер-технолог О.Е.Держанович

расшифровка подписи