

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 № 4

Борщ с фасолью

(наименование кулинарной продукции)

1. Рецепттура

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
Фасоль	40	40
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	6	6
Кислота лимонная	0,5	0,5
Соль	8	8
Лавровый лист	0,04	0,04
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 холодной 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°C в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Фасоль перебирают, моют, замачивают в холодной воде из расчета 2-3 л на 1 кг на 5-6 часов и варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Капусту нарезают шашками, остальные овощи – ломтиками. В кипящую воду закладывают капусту и варят 10-15 мин., затем кладут подготовленную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляю соль, сахар, лимонную кислоту, лавровый лист и предварительно сваренную фасоль. 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 добавляются 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.

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 блестки масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

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 набора овощей, с выраженным вкусом фасоли;

запах — пассерованных овощей, томата;

консистенция — овощей, фасоли — 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
1,4	2,5	4,8	47	197