

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций Каменецкого
района»

О. В. Кирилюк
2025г.

«22» сентября

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	40,0	32,0
с 01.01	42,7	
Капуста белокочанная свежая	20,0	16,0
или квашеная	17,2	12,0
Картофель молодой	20,0	16,0
Картофель с 01.09. по 31.10	21,3	
с 01.11. по 31.12	22,9	
с 01.01. по 28-29.02	24,8	
с 01.03	26,7	
Морковь до 01.01	12,5	10,0
с 01.01	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томатное пюре/паста	6/2,4	6/2,4
Масло сливочное	4	4
или масло растительное	2	2
и масло сливочное	2	2
Сахар	2	2
Соль	1,6	1,6
Лавровый лист	0,008	0,008
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	161	161
Выход готовой продукции:	200	
со сметаной	200/4	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, овощи предварительно перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры +130-+140^oC масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110^oC в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Продолжительность пассерования лука – 5-8 минут, моркови – 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушёную или варёную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ добавляют соль, сахар, лимонную кислоту и лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

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

2-ой 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 (пастой) с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут.

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

Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведённой водой (10 г муки на 1000 г борща).

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной или без неё. Можно отпускать так же с отварным мясом.

Оптимальная температура подачи 60-65 ^oC.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томатного пюре (пасты), увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – на поверхности жидкой части-блёстки масла. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Соотношение компонентов блюда соблюдено. Жидкая часть борща, заправленного мукой, однородная;

цвет – жидкой части - от ярко-красного до тёмно - красного со слабым буроватым оттенком; блёсток масла - оранжевый, овощей - характерный для их вида;

вкус - кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, ярко выраженный;

запах – пассерованных овощей, томата;

консистенция – овощей-мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Борщ без сметаны	0,8	2,3	4,7	43,0

Начальник отдела по организации питания:



Г. Ф. Таруц