

наименование предприятия

РАЙОН КРАЙНЕГО СЕРБИЯ
Муниципальное казенное дошкольное
образовательное учреждение
«Олененок»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

60

Борщ "Сибирский" с мясом без сметаны

Рецептура № 111

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
Масса отварного мяса		10		
Свекла	40	32		
Капуста свежая белокочанная	20	16		
или Капуста квашеная	22	12		
Картофель	11	8		
Фасоль	6	6		
или фасоль консервированная	22	13		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	10	8		
Томатное пюре	2	2		
Масло растительное	3	3		
Сахар	0,4	0,4		
Вода питьевая	160	160		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда		200/10		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Фасоль отваривают отдельно до готовности. Очищенный картофель нарезают кубиками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-10 минут. В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют нарезанную соломкой свеклу, припущенные овощи с томатным пюре. За 5-10 минут до окончания варки добавляют фасоль вареную или консервированную, соль, сахар, сушеную зелень и доводят борщ до готовности. Отпускают борщ с мясом. Температура подачи 65°C. При использовании квашеной капусты: квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют масло растительное (10-15%), воду (20-25% от массы капусты) и тушат, периодически помешивая.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранившие нарезку; на поверхности кусочки мяса и зелень

Цвет: Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Мясного бульона, овощей в сочетании с отварной фасолью

Консистенция: Мясо, овощи, фасоль - мягкие; капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,2	4,1	13,3	103	1,76