



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Свекольник с мясом без сметаны

Рецептура № 34

колонка

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
или Гуляш полуфабрикат	16	16		
Масса отварного мяса		10		
Свекла	65	52		
Картофель	47	35		
Морковь	11,3	9		
Лук репчатый	11	9		
Масло растительное	3	3		
Сахар	0,4	0,4		
Вода питьевая	160	160		
Томатное пюре	3	3		
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 отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с маслом в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 минут. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят сушеную зелень, соль и сахар. Отпускают суп с мясом. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: На поверхности свекольника блёстки жира, кусочки мяса; овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

Вкус: Мяса в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

Запах: Овощей, мясного бульона

Консистенция: Свеклы - слегка хрустящая, соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,7	4,3	11,6	100	5,30