\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Номер рецептуры: 81

**Технологическая карта № 11**

**Борщ**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 50 | 40 |
| или свекла (после 1 января) | 53,3 | 40 |
| Капуста свежая | 37,5 | 30 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 |
| или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 |
| Петрушка (корень) | 3,3 | 2,5 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Томатное пюре | 75 | 7,5 |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 |
| Вода |  | 200 |
| Выход | - | 250 |

**Технология приготовления**

 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

**Пищевая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 1,60 | 4,86 | 8,56 | 84,38 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,03 | 0,04 | 10,93 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 52,53 | 46,10 | 23,13 | 1,10 | 0,74 | 7,75 |

Ответственный за оформление ТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_