**Борщ с капустой и картофелем**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27 Борщ с капустой и картофелем***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Борщ с капустой и картофелем вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

***Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто \ Нетто***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Свекла | 40 | 32 |  |  |
| Капуста свежая | 20 | 16 |  |  |
| Картофель молодой | 20 | 16 |  |  |
| Морковь | 10 | 8 |  |  |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |  |  |
| Томатное пюре | 6 | 6 |  |  |
| Масло растительное | 4 | 4 |  |  |
| Сахар | 2 | 2 |  |  |
| Лимонная кислота | 3,2 | 3,2 |  |  |
| Вода | 160 | 160 |  |  |
| ***ВЫХОД:*** | ***200*** | |  | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности.**

**За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.  
Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса  
брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.  
При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки  
(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)  
Консистенция: свекла и овощи — мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается  
соотношение жидкой и плотной части  
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый  
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. цен- ность, ккал |
| 1,45 | 12,85 | 21,20 | 184,30 |

1. Химический состав блюда

Ca - 35,5 ; Mg - 21,0; P - 42,56 ; Fe - 0,95; B1 - 0,04 ; C - 8,23; A - 0,00;

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Инженер- технолог | О.Ф.Гончарова. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |