

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №23» г. Усинска
№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №133

Борщ с капустой и картофелем

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию			
	ясли		сад	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	30	24	50	40
Капуста свежая или квашеная	15 13	12 9	25 21,5	20 15
Картофель	16	12	26,7	20
Морковь	9,4	7,5	15,7	12,5
Лук репчатый	7,2	6	12	10
Масло растительное	3	3	5	5
Томат пюре	4,5	4,5	7,5	7,5
Сахар	1,5	1,5	2,5	2,5
Вода или бульон	120	120	200	200
Выход		150		250

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
Ясли	1,09	3	6,39	57	6,18
сад	1,82	5	10,65	95	10,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают брусочками ,остальные овощи- соломкой,
Свеклу отваривают целиком в кожуре , очищают,
нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с добавлением
бульона .

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную
капусту и доводят до кипения, варят 10мин,
затем закладывают картофель , коренья и лук, свеклу ,варят до
готовности овощей. За 1-2мин добавляют соль ,лимонную кислоту,
сметану, доводят до кипения.

При использовании квашеной капусты ее тушат до мягкости, и
вводят после того , как сварится картофель .

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Овощи аккуратно нашинкованы ; нарезка
сохранилась , консистенция мягкая . Вкус слабо- кисловатый .
Запах свойственный вареным овощам . Не допускается привкус и
запах сырой свеклы .

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд
и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»

2013 г