

Тип довольствующихся: Учащиеся 15-18 лет

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Борщ на мясном бульоне со сметаной

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	42	33,6	4200	3360
или Свекла быстрозамороженная	33,6	33,6	3360	3360
Картофель	42	29,4	4200	2940
или Картофель быстрозамороженный	29,4	29,4	2940	2940
Капуста белокочанная	60	48	6000	4800
Морковь	18	14,4	1800	1440
или Морковь красная быстрозамороженная	14,4	14,4	1440	1440
Лук	12	9,6	1200	960
или Лук репчатый быстрозамороженный	9,6	9,6	960	960
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	15	15
Соль пищевая йодированная	3	3	300	300
Петрушка	6	4,5	600	450
Сахар	1,2	1,2	120	120
Сметана	1,2	1,2	120	120
Бульон мясной прозрачный №162		360		36000
Выход:		300,00		30000,00
Стоимость:		30,08		3008,00
Наценка:		-		-
Цена:		-		-

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Минеральные вещества, мг</i>		<i>Витамины, мг</i>		
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Калорийность, ккал</i>	<i>Ca</i>	<i>Fe</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>C</i>
4,62	2,61	8,13	97,47	88,710	1,320	0,090	10,050	14,970

Технология приготовления:

Приготовить мясной бульон, вареное мясо вынуть из бульона, бульон процедить. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить (замороженную свеклу - не размораживая) в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи (замороженные овощи - не размораживая): белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, соль, сахар положить в кипящий мясной бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить. Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая.

Вид обработки:

Варка

**Вложенное блюдо № 162**

**Наименование изделия:** Бульон мясной прозрачный

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кости	90,00	90,00	9000,00	9000,00
Морковь	3,6	2,88	360	288
Петрушка (корень)	2,52	1,8	252	180
Лук	3,6	2,88	360	288
Говядина (I категории)	40,68	29,88	4068	2988
Яйцо 1С	3,6	3,6	360	360
Вода питьевая	504	504	50400	50400
Выход:		360,00		36000,00

Технология приготовления:

Из костей варят бульон. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5-2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку. Для придания мясному прозрачному бульону собственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые корни подпекают до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Сваренный бульон охлаждают до 50-60°C, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и корни. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1-1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процеживают и снова доводят до кипения. Хранят на мармите не более 2 ч  
 Вид обработки: Варка

**ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД**

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вода питьевая	504,00	504,00	50400,00	50400,00
Говядина (I категории)	40,68	29,88	4068	2988
Капуста белокочанная	60	48	6000	4800
Картофель	42	29,4	4200	2940
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	15	15
Кости	90	90	9000	9000
Лук	15,6	12,48	1560	1248
Морковь	21,6	17,28	2160	1728
Петрушка	6	4,5	600	450
Петрушка (корень)	2,52	1,8	252	180
Сахар	1,2	1,2	120	120
Свекла	42	33,6	4200	3360
Сметана	1,2	1,2	120	120
Соль пищевая йодированная	3	3	300	300
Яйцо 1С	3,6	3,6	360	360
Выход:		300,00		30000,00