

Тип довольствующихся: Дети 11-18 лет

Технологическая карта № 143

Наименование изделия: Борщ летний (с ботвой свеклы)

Сборник рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания

| Наименование сырья | Расход сырья и п/фабрикатов | | | |
|-------------------------|-----------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Свекла молодая с ботвой | 70 | 56 | 7000 | 5600 |
| Картофель | 74,76 | 56 | 7476 | 5600 |
| Морковь | 7 | 5,6 | 700 | 560 |
| Петрушка (корень) | 7,56 | 5,6 | 756 | 560 |
| Лук-порей | 14,84 | 11,2 | 1484 | 1120 |
| или Лук репчатый | 13,44 | 11,2 | 1344 | 1120 |
| Помидоры | 26,32 | 22,4 | 2632 | 2240 |
| или Томатное пюре | 10,36 | 10,36 | 1036 | 1036 |
| Кулинарный жир | 5,6 | 5,6 | 560 | 560 |
| Уксус 3%-ный | 1,68 | 1,68 | 168 | 168 |
| Бульон №151 | | 196 | | 19600 |
| или Вода | 196 | 196 | 19600 | 19600 |
| Выход: | | 280,00 | | 28000,00 |
| Стоимость: | | 2,74 | | 274,00 |
| Наценка: | | - | | - |
| Цена: | | - | | - |

Химический состав данного блюда на 1 порцию

| Пищевые вещества | | | | Минеральные | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|--------------------|-------------|-------|--------------|-------|--------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 52,44 | 279,16 | 185,95 | 3492,36 | 0,000 | 0,000 | 0,839 | 5,596 | 42,714 |

Технология приготовления:

Коренья, кабачки и лук нарезают ломтиками, картофель - крупными кубиками или брусочками, листья и черешки ботвы нарезают на части. Черешки ботвы свеклы и фасоль предварительно отваривают, морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, листья ботвы, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют подготовленные черешки ботвы, нарезанные дольками помидоры, кабачки, вареную фасоль, соль, специи, уксус. В борщ можно добавить сахар (6 г на 1000 г борща).

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № 151

Наименование изделия: Бульон

Сборник рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания

| Наименование сырья | Расход сырья и п/фабрикатов | | | |
|------------------------|-----------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кости | 98,00 | 98,00 | 9800,00 | 9800,00 |
| Вода | 274,4 | 274,4 | 27440 | 27440 |
| Лук репчатый | 2,74 | 2,35 | 274,4 | 235,2 |
| Морковь | 2,94 | 2,35 | 294 | 235,2 |
| Петрушка (корень) | 3,14 | 2,35 | 313,6 | 235,2 |
| или Сельдерей (корень) | 3,53 | 2,35 | 352,8 | 235,2 |
| Выход: | | 196,00 | | 19600,00 |

Технология приготовления:

Кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см (у позвоночных костей удаляют костный мозг), заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении в течение 3-4 ч, периодически удаляя жир. За 40-60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи. Готовый бульон процеживают.

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 | 274,40 | 274,40 | 27440,00 | 27440,00 |
| Картофель | 74,76 | 56 | 7476 | 5600 |
| Кости | 98 | 98 | 9800 | 9800 |
| Кулинарный жир | 5,6 | 5,6 | 560 | 560 |
| Лук репчатый | 2,74 | 2,35 | 274,4 | 235,2 |
| Лук-порей | 14,84 | 11,2 | 1484 | 1120 |
| Морковь | 9,94 | 7,95 | 994 | 795,2 |
| Петрушка (корень) | 10,7 | 7,95 | 1069,6 | 795,2 |
| Помидоры | 26,32 | 22,4 | 2632 | 2240 |
| Свекла молодая с ботвой | 70 | 56 | 7000 | 5600 |
| Уксус 3%-ный | 1,68 | 1,68 | 168 | 168 |
| Выход: | | 280,00 | | 28000,00 |