

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Борщ на мясном бульоне со сметаной

Номер рецептуры: 28

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных

Наименование сборника рецептур: учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	14,00	11,20	1400,00	1120,00
или Свекла быстрозамороженная	11,2	11,2	1120	1120
Картофель	14	9,8	1400	980
или Картофель быстрозамороженный	9,8	9,8	980	980
Капуста белокочанная	20	16	2000	1600
Морковь	6	4,8	600	480
или Морковь красная быстрозамороженная	4,8	4,8	480	480
Лук	4	3,2	400	320
или Лук репчатый быстрозамороженный	3,2	3,2	320	320
Кислота лимонная пищевая	0,05	0,05	5	5
Соль пищевая йодированная	1	1	100	100
Петрушка	2	1,5	200	150
Сахар	0,4	0,4	40	40
Сметана	0,4	0,4	40	40
Бульон мясной прозрачный №253		120		12000
Выход:		100,00		10000,00
Стоимость:		9,84		984
Наценка:		-		-
Плановая цена:		-		-

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
1,54	0,87	2,71	32,49	29,57	0,44	0,03	3,35	4,99

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 № 253

Наименование изделия: Бульон мясной прозрачный

Номер рецептуры: 253

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных

Наименование сборника рецептур: учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кости	30	30	3000	3000
Морковь	1,2	0,96	120	96
Петрушка (корень)	0,84	0,6	84	60
Лук	1,2	0,96	120	96
Говядина (I категории)	13,56	9,96	1356	996
Яйцо 1С	1,2	1,2	120	120
Вода питьевая	168	168	16800	16800
Выход:		120,00		12000,00

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 свойственного 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°С, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и коренья. 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	168,00	168,00	16800,00	16800,00
Говядина (I категории)	13,56	9,96	1356	996
Капуста белокочанная	20	16	2000	1600
Картофель	14	9,8	1400	980
Кислота лимонная пищевая	0,05	0,05	5	5
Кости	30	30	3000	3000
Лук	5,2	4,16	520	416
Морковь	7,2	5,76	720	576
Петрушка	2	1,5	200	150
Петрушка (корень)	0,84	0,6	84	60
Сахар	0,4	0,4	40	40
Свекла	14	11,2	1400	1120
Сметана	0,4	0,4	40	40
Соль пищевая йодированная	1	1	100	100
Яйцо 1С	1,2	1,2	120	120
Выход:		100,00		10000,00