

Тип довольствующихся: Дети 3-7 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