**Борщ с капустой и картофелем**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  Борщ с капустой и картофелем***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Борщ с капустой и картофелем вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. РЕЦЕПТУРА**

***Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Свекла до 1 января | 40 | 32 | 50 | 40 |
| \*\*\*с 1 января | 42,6 | 32 | 53,3 | 40 |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 20 | 16 | 25 | 20 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 21,3 | 16 | 26,7 | 20 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,9 | 16 | 28,6 | 20 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 24,6 | 16 | 30,8 | 20 |
| \*\*\*с 1 марта | 26,7 | 16 | 33,3 | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Лимонная кислота | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| ***ВЫХОД:*** | ***200*** | | ***250*** | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности.

За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.  
Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса  
брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.  
При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки  
(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)  
Консистенция: свекла и овощи — мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается  
соотношение жидкой и плотной части  
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый  
Вкус: кисло-сладкий, умеренно солены.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. цен- ность, ккал |
| 1,45 | 3,93 | 100,20 | 82,00 |
| 1,81 | 4,91 | 125,25 | 102,50 |