Технологічна карта № 2.01

ДЕРЖАВНА УСТАНОВА
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Марзеєва НАМН України"
вул. Пирогова, 50

Борщ з картоплею

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	200	160	40,0	32,0	50,0	40,0	60,0	48,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	213	160	42,7	32,0	53,3	40,0	64,0	48,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	333	250	66,7	50,0	83,3	62,5	100,0	75,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	357	250	71,4	50,0	89,3	62,5	107,1	75,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	385	250	76,9	50,0	96,2	62,5	115,4	75,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	417	250	83,3	50,0	104,2	62,5	125,0	75,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	38	30	7,5	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	40	30	8,0	6,0	10,0	7,5	12,0	9,0
4	Петрушка корінь	13	10	2,6	2,0	3,3	2,5	3,9	3,0
5	Цибуля ріпчаста	36	30	7,1	6,0	8,9	7,5	10,7	9,0
6	Томатне пюре	30	30	6,0	6,0	7,5	7,5	9,0	9,0
7	Чорнослив без кісточки	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
8	Олія соняшникова рафінована	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
9	Цукор пісок	6	6	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Лист лавровий	0,5	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
11	Перець духмяний	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Хмелі-сунелі	1	1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
13	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
14	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Сметана для подачі (МП, Л)	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Вихід готової страви, г			**1000**		**200**		**250**		**300**

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;(С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують овочевий відвар. Для цього великими шматками нарізають попередньо підготовлені овочі: корінь петрушки, половину моркви та цибулі. Додають в кипляну воду та варять впродовж 20 хвилин. Додають лавровий лист, перець духмяний, хмелі- сунелі, сіль. Потім додають буряк варений, нарізаний соломкою, пасеровані на олії овочі (половина моркви та цибулі, нарізані соломкою) і томатне пюре з цукром. Додають чорнослив, попередньо відварений та нарізаний соломкою. Варять ще 5 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою. При подачі кладуть в тарілку сметану.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі після варіння зберегли свою форму, на поверхні скалки жиру, подрібнена зелень та сметана Колір - малиново-червоний

Смак - кисло-солодкий

Консистенція - в міру густа, овочів - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,21	2,62	10,38	68,67
200	2,4	5,2	20,8	137,3
250	3,0	6,6	25,9	171,7
300	3,6	7,9	31,1	206,0