

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37/08

**Борщ со сметаной****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта предназначена для применения в раздаче, кулинарном магазине ООО "Мелкий Опт"

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасности качество (сертификат соответствия, удостоверение безопасности и т.п.)

3. Рецепттура

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Свекла	40	32
2	Капуста	30	24
3	Морковь	10	8
4	Лук	10	8
5	Масло растительное	4	4
6	Сахар	2	2
7	Бульон или вода	160	160
8	Лимонная кислота	0,2	0,2
9	Сметана	10	10

Выход Масса полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г. 200/10

4. Технологический процесс

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой. Лук-полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с добавлением воды или бульона. В кипящий бульон закладывают тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, лук и варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности вводят в борщ соль, сахар, лимонную кислоту, сметану, доводят до кипения

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Овощи сохранили форму нарезки. Вкус сладковатый. Запах приятный. Температура подачи 75°C

Срок реализации не более 2 часов. Разогрев блюда не допускается

6. Показатели качества и безопасности**6.1 Органолептические показатели**

Внешний вид	Консистенция	Запах и вкус	Цвет
овощи сохранили форму нарезки.	Жидкая	Приятный, без посторонних привкусов и запахов	Темно-малиновый

6.2 Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность Ккал
1,9	6,3	10,05	104,16

Ответственный за оформление ТТК

Мельникова Е.В.