|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 182«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»Видання 1982 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *98*

**Борщ із квасолею й картоплею зі сметаною**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | **Хімічний склад,** *г* | **Енергетична цінність,** *ккал* | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | **маса нетто** | **білки** | **жири** | **вуглеводи** |
| **Вікові групи,** *роки* |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | БурякІз 01.09 до 31.12 — 20%Із 01.01 до 31.08 — 25% | 3032 | 3032 | 4042,7 | 24 | 24 | 32 | 0,36 | 0,36 | 0,48 | 0,024 | 0,024 | 0,032 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 10,1 | 10,1 | 13,44 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | КартопляДо 01.09 (молода) — 20%Із 01.09 до 31.10 — 25%Із 01.11 до 31.12 — 30%Із 01.01 до 28.02 — 35%Із 01.03 до 30.08 — 40% | 18,82021,423,125,0 | 18,82021,423,125,0 | 25,026,728,630,833,3 | 15 | 15 | 20 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 2,59 | 2,59 | 3,46 | 12 | 12 | 16 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев’янучі |
|  | Квасоля | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 8 | 1,26 | 1,26 | 1,68 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 3,03 | 3,03 | 4,04 | 17,52 | 17,52 | 23,36 | Колір та запах властиві нормальному насінню квасолі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками |
|  | МоркваІз 01.09 до 31.12 — 20%Із 01.01 до 31.08 — 25% | 7,58 | 7,58 | 1010,7 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,5 | 0,5 | 0,67 | 2,04 | 2,04 | 2,72 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | Цибуля ріпчаста | 8,1 | 8,1 | 10,8 | 6 | 6 | 8 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0 | 0 | 0 | 0,59 | 0,59 | 0,78 | 2,46 | 2,46 | 3,28 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками |
|  | Томатна паста | 2,25 | 2,25 | 3 | 2,25 | 2,25 | 3 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | — | — | — | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 2,23 | 2,23 | 2,97 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,7 | 2 | 2 | 2,7 | — | — | — | 2 | 2 | 2,7 | — | — | — | 17,98 | 17,98 | 24,3 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | Часник свіжий | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,04 | 0,04 | 0,05 |  |  |  | 0,028 | 0,028 | 0,037 | 0,27 | 0,27 | 0,37 | Плоди білого кольору з кремовим відтінком. Без пошкоджень |
|  | Цукор | — | 0,9 | 1,2 | — | 0,9 | 1,2 | — | — | — | — | — | — | — | 0,9 | 1,2 | — | 3,4 | 4,55 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна |
|  | Сметана 21%-вої жирності | 4 | 4 | 5,3 | 4 | 4 | 5,3 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,84 | 0,84 | 1,05 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 8,48 | 8,48 | 11,23 | Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів |
|  | Сіль йодована | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | Вода або бульйон | 120 | 120 | 160 | 120 | 120 | 160 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **150/4** | **150/4** | **180/5** | **2,3** | **2,3** | **3,1** | **3,1** | **3,1** | **4,0** | **9,7** | **10,6** | **14,1** | **73** | **76** | **102** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені моркву та буряк відварюють у шкірці у воді за температури +100 ºС до готовності (моркву — 25 хв, буряк — 1,5 год). Потім їх обчищають, нарізають соломкою. Нарізані моркву та буряк, підготовлену нарізану шматочками цибулю тушкують на олії з додаванням невеликої кількості води у закритій посудині за температури +100 ºС протягом 10—15 хв. Після чого додають томатну пату і тушкують далі за слабкого кипіння ще 5—7 хв. У киплячу воду (120/160 г) закладають підготовлену нарізану кубиками картоплю та доводять до кипіння (1—2 хв), додають відварену до напівготовності квасолю і варять за слабкого кипіння до напівготовності (10—15 хв). Після чого закладають тушковані овочі та продовжують варити за слабкого кипіння до готовності (15—20 хв). За 3—5 хв до завершення приготування додають сіль, лимонну кислоту, цукор (крім вікової категорії 1—4 роки), сметану, протертий часник та доводять страву до кипіння . Борщ залишають на плиті для настоювання (20—30 хв).

Подають в глибокій тарілці за температури +60…+65 °С.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: у рідкій частині борщу овочі, які зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні — краплі жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, жиру на поверхні — оранжевий.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний, аромат пасерованих овочів.

Консистенція овочів і квасолі — м’яка.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 150/4 г ± 3 %

180/5 г ± 3 %

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти (ясел-садка) № 6 «Крунк» комбінованого типу Славутицької міської ради Вишгородського району Київської області.