**Борщ с мясом №62**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Борщ с мясом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№62**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 21.9 | 16.1 |
| - | - | - |
| - | - | 10 |
| [Свекла](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/11.php) | 20 | 16 |
| [Капуста белокочанная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/18.php) | 12.5 | 10 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 3.8 | 3.2 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 8.1 | 6.5 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | - | 20 |
| [Томат-паста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/118.php) | 1.5 | 1.5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 2 | 2 |
| [Петрушка](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/28.php) | 1.2 | 0.9 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/24.php) | 2 | 2 |
| [**Бульон мясной №511**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/6/56.php) | - | 70 |
|   *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 70 | 70 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.96 |
| Жиры, г | 2.91 |
| Углеводы, г | 5.49 |
| Калорийность, ккал | 64 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.06 |
| C, мг | 6.25 |
| Ca, мг | 24.5 |
| Fe, мг | 0.88 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 220 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для детей первой возрастной группы - 20 г, второй - 25 г. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности - жир, сметана Консистенция: свеклы, овощей, мяса - мягкая, капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: бульона - малиново-красный, жира - оранжевый Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в борщ |