УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Борщ с картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с картофелем», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Борщ с картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических 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 продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 40 | 32 |
|  или свекла (после 1 января) | 42,7 | 32 |
| Картофель (с 1 марта) | 66,7 | 40 |
| или картофель (до 1 сентября) | 50 | 40 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 53,3 | 40 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 57,1 | 40 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 61,5 | 40 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 |
| или морковь (с 1 января) | 10,7 | 8 |
| Петрушка (корень) | 2,7 | 2 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 |
| Томатное пюре | 6 | 6 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 140 | 140 |
| Сметана  | 10 | 10 |
| Выход | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Прокипяченную сметану кладут в борщ при отпуске.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Борщ с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 2,00 | 6,50 | 13,44 | 120,26 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,05 | 9,10 | 0,00 | 0,25 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 41,90 | 65,80 | 29,80 | 1,30 | 0,76 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_