

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 28

Борщ на мясном бульоне со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла		
до 01.01 х/о -20%	14,0	11,2
с 01.01 х/о-25%	15,0	11,2
или		
Свекла быстрозамороженная	11,2	11,2
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о -25%	13,0	9,8
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	14,0	9,8
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	15,0	9,8
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	16,3	9,8
или		
Картофель быстрозамороженный	9,8	9,8
Капуста белокочанная (х/о 20%)	20	16
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	6	4,8
с 01.01 х/о-25%	6,5	4,8
или		
Морковь красная быстрозамороженная	4,8	4,8
Лук репчатый	4	3,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	3,2	3,2
Кислота лимонная пищевая	0,05	0,05
Сахар-песок	0,4	0,4
Петрушка (корень) (х/о – 25%)	2	1,5
Сметана 15% жирности	4	4
Бульон мясной	120	120
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.				Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe
1,54	0,87	2,71		29,57	12,39	63,61	0,44
Витамины мг.				Энергетическая			
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)		
0,01	0,03	3,35	0,44	4,99	32,49		

Способ приготовления:

Приготовить мясной бульон, вареное мясо вынуть из бульона, бульон процедить. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очи-