УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Борщ с фасолью и картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Борщ с фасолью и 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) | 50,0 | 40,0 |
| или свекла (после 1 января) | 53,3 | 40,0 |
| Картофель (с 1 марта) | 41,6 | 25,0 |
| или картофель (до 1 сентября) | 31,3 | 25,0 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 33,3 | 25,0 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 35,7 | 25,0 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 38,5 | 25,0 |
| Фасоль | 10,0 | 10,0 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10,0 |
| или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10,0 |
| Петрушка (корень) | 3,33 | 2,5 |
| Лук репчатый | 8,9 | 7,5 |
| Томатное пюре | 0,75 | 0,75 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 |
| Вода |  | 200 |
| ВЫХОД | - | 250 |

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 кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль и доводят до готовности.

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, морковь, лук – соломкой, картофель – кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие.

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

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 3,56 | 5,12 | 14,17 | 117,00 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,10 | 0,06 | 6,70 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 54,18 | 99,50 | 34,45 | 1,73 | 0,33 | 2,65 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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