ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Технологическая карта Борщ № 132

Таблица 1

Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Свёкла | 200 | 160 |
| Капуста белокочанная свежая | 150 | 120 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томат-пюре | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3% | 16 | 16 |
| Бульон |  | 800 |
| Выход |  | 1000 |

Технология приготовления

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут, затем кладут тушёную свёклу пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свёклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой разведённой бульоном или водой.

Требования к качеству, реализации и хранению блюда

Правила отпуска при температуре 750  С. Посуду подогреть до 40 0  С

Подают со сметаной и зеленью.

Срок реализации 2 часа с момента окончания технологического процесса.

Органолептические показатели

Продолжение приложения 1

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.

Цвет: Малиново-красный

Консистенция: Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.

Вкус, запах :

Кисло-сладкий с ароматом бульона, пассерованных овощей, без привкуса сырой свёклы.

Технологическая карта Борщ московский № 135

Таблица 2

Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Кости свинокопчёностей | 50 | 50 |
| Масло сливочное | 16 | 16 |
| Свёкла | 200 | 160 |
| Капуста белокочанная свежая | 150 | 120 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томат-пюре | 30 | 30 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3% | 16 | 16 |
| Бульон |  | 800 |
| Выход |  | 1000 |

Таблица 3

Набор мясной для борща московского № 135 (II колонка)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья на порцию 500 г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (грудинка, покромка) | 43 | 32 |
| Окорок копчёно-варёный | 26 | 20 |
| Сосиски | 21 | 20 |
| Масса готового мяса |  | 20 |
| Масса готового окорока |  | 20 |
| Масса готовых сосисок |  | 20 |
| Масса готовых мясопродуктов |  | 60 |

Технология приготовления

Бульон варят с добавлением костей свинокопчёностей. Все овощи шинкуют, свёклу тушат, лук, морковь пассеруют. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут, затем кладут тушёную свёклу пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашенной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свёклой. Варёное мясо, окорок, сосиски нарезают по одному куску на порцию, заливают бульоном, доводят до кипения и проваривают 3-5 минут. Кладут в борщ при отпуске.

Требования к качеству, реализации и хранению блюда

Правила отпуска при температуре 750  С. Посуду подогреть до 40 0  С. Срок реализации 2 часа с момента окончания технологического процесса.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.

Продолжение приложения 1

Цвет: Малиново-красный

Консистенция: Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.

Вкус, запах: Кисло-сладкий с ароматом свинокопчёностей, пассерованных овощей, без привкуса сырой свёклы.

Технологическая карта Борщ флотский № 136 (II колонка)

Таблица 4

Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Свёкла | 200 | 160 |
| Картофель | 107 | 80 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томат-пюре | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 16 | 16 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3% | 16 | 16 |
| Бульон |  | 800 |
| Выход |  | 1000 |
| Свинокопчёностей на порцию 500 г |  |  |
| Бекон солёный с костью | 42 | 35 |
| Или грудинка копчёная со шкурой без костей | 40 | 35 |
| Или корейка копчёная | 40 | 35 |
| Выход |  | 35 |

Продолжение приложения 1

Технология приготовления

Бульон варят с добавлением свинокопчёностей. Овощи нарезают ломтиками, капусту - шашками, картофель - кубиками. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут, добавляют картофель, варят 10 минут, затем кладут тушёную свёклу пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свёклой. Варёные свинокопчёности нарезают по одному – два куску на порцию, заливают бульоном, доводят до кипения и проваривают 3-5 минут. Кладут в борщ при отпуске.

Требования к качеству, реализации и хранению блюда

Правила отпуска при температуре 750  С.

Срок реализации 2 часа с момента окончания технологического процесса. Подают со сметаной и зеленью.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.

Цвет: Малиново-красный

Консистенция: Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.

Вкус : Кисло -сладкий с ароматом свинокопчёностей, пассерованных овощей, без привкуса сырой свёклы.

Запах: с ароматом свинокопчёностей, пассерованных овощей

Продолжение приложения 1

Технологическая карта на блюдо

Борщ сибирский № 137

Таблица 5

Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Свёкла | 200 | 160 |
| Капуста белокочанная свежая | 100 | 80 |
| Картофель | 53 | 40 |
| Фасоль | 40 | 40 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томат-пюре | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 16 | 16 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3% | 6 | 6 |
| Бульон |  | 800 |
| Выход |  | 1000 |
| Фрикадельки № 138 на порцию 500 г |  | 50 |
| Говядина котлетное мясо | 1549 | 1140 |
| Или свинина | 1141 | 1140 |
| Лук репчатый | 119 | 100 |
| Вода | 100 | 100 |
| Яйца | 2шт | 80 |
| Масса п/ф |  | 1340 |
| Выход |  | 1000 |

Технология приготовления

Борщ готовят с добавлением картофеля и фасоли, которую отваривают отдельно. Чеснок, растёртый с солью вводят одновременно со специями. Фрикадельки припускают в бульоне отдельно и кладут в борщ при отпуске. Можно отпускать и с окороком варёным 20-30 г на порцию, соответственно уменьшив закладку фрикаделек.

Требования к качеству, реализации и хранению блюда

Правила отпуска при температуре 750  С. Срок реализации 2 часа с момента окончания технологического процесса. Посуду подогревают до 400 С. Подают со сметаной и зеленью

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.

Цвет: Малиново-красный

Консистенция: Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.

Вкус : Кисло-сладкий, без привкуса сырой свёклы.

Запах: с ароматом пассерованных овощей

Технологическая карта на Борщ кубанский с кабачками

Таблица 6

Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Свёкла | 200 | 160 |
| Капуста белокочанная свежая | 100 | 80 |
| Картофель | 53 | 40 |

Продолжение приложения 1

Продолжение таблицы 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Фасоль | 40 | 40 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Кабачки | 58 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томаты | 32 | 30 |
| Кулинарный жир | 16 | 16 |
| Шпик | 25 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3% | 6 | 6 |
| Бульон |  | 800 |
| Выход |  | 1000 |

Технология приготовления

Борщ готовят с добавлением кабачков, свежих помидоров и фасоли, которую отваривают отдельно. Заправляют обжаренным шпиком. Все овощи шинкуют, свёклу тушат, лук, морковь пассеруют. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут, затем кладут картофель и варят 10 минут, добавляют кабачки тушёную свёклу пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашенной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свёклой.

Требования к качеству, реализации и хранению блюда

Правила отпуска при температуре 750  С. Срок реализации 2 часа с момента окончания технологического процесса. Посуду подогревают до 400 С. Подают со сметаной и зеленью

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.

Цвет: Малиново-красный

Консистенция: Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.

Вкус : Кисло-сладкий, без привкуса сырой свёклы.

Запах: с ароматом пассерованных овощей

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Таблица 7

Калькуляционная карточка на блюдо

Борщ московский

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер  калькуляции,  дата утверждения | | | | № 1  от «05» мая 2015 г. | | |
| №  п/п | Продукты | | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | | код |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Кости свинокопчёностей | | 50 | 0,5 | 150,00 | 75,00 |
| 2 | Масло сливочное | | 16 | 0,16 | 180,00 | 28,8 |
| 3 | Свёкла | | 200 | 1,0 | 45,00 | 4,5 |
| 4 | Капуста белокочанная свежая | | 150 | 1,5 | 55,00 | 82,5 |
| 5 | Морковь | | 50 | 0,5 | 45,00 | 22,5 |
| 6 | Петрушка (корень) | | 13 | 0,13 | 55,00 | 7,15 |
| 7 | Лук репчатый | | 48 | 0,48 | 28,00 | 13,44 |
| 8 | Томат-пюре | | 30 | 0,3 | 110,00 | 33,00 |
| 9 | Сахар | | 10 | 0,1 | 35,00 | 3,5 |
| 10 | Уксус 3% | | 16 | 0,16 | 12,00 | 1,92 |
| 11 | Говядина (грудинка, покромка) | | 43 | 0,43 | 260,00 | 111,8 |
| 12 | Окорок копчёно-варёный | | 26 | 0,26 | 370,00 | 96,2 |
| Продолжение таблицы 7 | | | | | | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13 | Сосиски | | 21 | 0,21 | 220,00 | 46,2 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций | | | | Х | Х | 526,51 |
| Наценка % 30 | | | | 157,95 | | |
| Цена продажи блюда, руб. коп. | | | | 68,45 | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | | 500 | | |
| Студентка | |  | |  | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Таблица 8

Требования к качеству борщей

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристика |
| Внешний вид | Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью. |
| Цвет | Малиново-красный |
| Консистенция | Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая. |
| Вкус | Кисло-сладкий с ароматом бульона, пассерованных овощей, без привкуса сырой свёклы. |
| Запах | Аромат бульона, пассерованных овощей |
| t подачи | 750  С |
| Срок реализации | 2 часа с момента окончания технологического процесса |
| Подача | Сметана, зелень |