

Інструкційно - технологічна картка

Борщ український

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	100	75	200	150
Капуста білоголова свіжа	50	40	100	80
Картопля	106,5	80	213	160
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	10,5	8	21	16
Цибуля ріпчаста	18	15	36	30
Часник	2	1,5	4	3
Томатне пюре	15	15	30	30
Борошно пшеничне	3	3	6	6
Сало шпик	5,2	5	10,4	10
Жир тваринний харчовий	10	10	20	20
Цукор	5	5	10	10
Оцет 3 %	5	5	10	10
Перець солодкий	13,5	10	27	20
Бульйон	-	350	-	700
Вихід борщу	-	500	-	1000
<i>Для пампушок: борошно</i>	40	40	80	80
Вода	17,5	17,5	35	35
Цукор	2,5	2,5	5	5
Дріжджі	1,5	1,5	2,5	2,5
Олія	1	1	2	2
Яйця (для змащування)	0,03 шт./1	0,03 шт./1	0,05 шт./2	0,05 шт./2
<i>Маса напівфабрикату</i>	-	60	-	120
Маса готового продукту	-	50(2 шт/ 25 г)	-	100(4 шт/ 25 г)
<i>Для підливи: часник</i>	1,5	1	3	2
Олія	2,5	2,5	5	5
Сіль	0,5	0,5	1	1
Вода	12,5	12,5	25	25
<i>Маса підливи</i>	-	15	-	30
Вихід	-	500/50/15	-	1000/100/30

Технологія приготування

Сирі столові буряки шаткують соломкою, додають оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкують до напівготовності. Ріпчасту цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують з жиром.

М'ясо-кістковий бульйон проціджують, доводять до кипіння. У киплячий бульйон кладуть нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння, кладуть

нашатковану капусту і варять 10-15 хв, потім додають тушковані буряки, пасеровані овочі. За 5-10 хв до закінчення варіння кладуть солодкий перець, нарізаний соломкою, пасероване розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з часником, настоюють 20 хв.

Приготування пампушок: Готують дріжджове тісто безопарним способом. Для цього у підігріту до температури 35-40 °С воду додають розчинені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, просіяне борошно і добре вимішують до однорідної консистенції, поки тісто не відставатиме від стінок посуду.

Тісто ставлять у тепле місце для бродіння на 3,5-4 год. У процесі бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі у 2-3 рази, його обминають 1-2 хв і знову залишають для бродіння. Тісто обминають 1-2 рази.

З підготовленого тіста формують кульки масою 30 г, щільно укладають на змащений олією лист і залишають, щоб вони підійшли. Потім змащують яйцем і випікають 7-8 хв.

Приготування часникової підливи: Часник розтирають з сіллю, додають олію і переварену охолоджену воду.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°С тарілку кладуть м'ясо, наливають борщ, додають сметану, посипають зеленню. Окремо подають пампушки з часниковою підливою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір - малиново-червоний.

Смак - кисло-солодкий.

Запах - залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу, без присмаку сирого борошна та буряків. Сметану і зелень не розмішують.

Терміни зберігання

Зберігають борщ на мармітах не більше 2 год.

Інструкційно - технологічна картка

Борщ з баклажанами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	56,5	45	113	90
Капуста білоголова свіжа	59,5	47,5	119	95
Картопля	62,5	47,5	125	95
Баклажани	22,5	19	45	38
Томати свіжі	23,5	20	47	40
Перець солодкий	10	7,5	20	15
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	10	7,5	20	15
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Жир тваринний харчовий	12,5	12,5	25	25
Томатне пюре	25	25	50	50
Цукор	2,5	2,5	5	5
Квас буряковий	-	100	-	200
Вода	-	275	-	550
Бульйон	-	375	-	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Обчищені сирі буряки шаткують соломкою, кладуть у сотейник, додають жир, томатне пюре, буряковий квас і тушкують до готовності. У киплячий проціджений бульйон кладуть нарізану соломкою капусту, доводять до кипіння, додають обчищені, нарізані часточками, картоплю і баклажани й варять 10-15 хв, потім кладуть тушковані буряки, нарізаний соломкою солодкий перець, нарізані часточками томати, пасеровані цибулю, моркву й петрушку, сіль, цукор, перець, лавровий лист і варять до готовності (5-7 хв).

Квас буряковий для борщу. Столові буряки миють, обчищають, промивають, 1/5 частину їх нарізують кружальцями, решту використовують цілими. У посуд, який не окислюється, кладуть нарізані і цілі буряки, заливають холодною перевареною водою і залишають у теплому місці для бродіння. Після закінчення бродіння квас виносять у холодне місце. Через 13-15 днів його можна використовувати.

У міру використання квас доливають 4-5 разів холодною перевареною водою, з поверхні періодично знімають плісняву.

Столові буряки — 500/400, вода — 1200. Вихід — 1000.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, наливають борщ і посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний. **Смак** кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу.

Терміни зберігання

Зберігають борщ на мармітах не більше 2 год.

Інструкційно - технологічна картка

Борщ з грибами і чорносливом

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	100	80	200	160
Капуста білоголова свіжа	50	40	100	80
Картопля	53,5	40	107	80
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	6,5	5	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Жир тваринний харчовий	-	10	-	20
Томатне пюре	-	15	-	30
Борошно пшеничне	-	2	-	4
Цукор	-	5	-	10
Чорнослив	20	20	40	40
<i>Маса вареного чорносливу</i>	-	30	-	60
Гриби білі сушені	4	4	8	8
<i>Гаса варених грибів</i>	-	8	-	16
Бульйон грибний	-	375	-	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Варять цей борщ на грибному бульйоні. Сирі нашатковані столові буряки тушкують з жиром, частиною томатного пюре і грибним бульйоном. Нарізані соломкою ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, наприкінці додають решту томатного пюре і пасерують усе разом 10-15 хв. Чорнослив варять окремо до готовності, охолоджують і видаляють кісточки. В киплячий грибний бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, доводять до кипіння, додають нашатковану соломкою капусту, варять 10-15 хв, потім закладають тушковані буряки, пасеровані овочі з томатним пюре, розведену бульйоном борошняну пасеровку, нарізані соломкою варені гриби, відвар з чорносливу, солять, додають цукор, перець і варять 7-10 хв.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку кладуть чорнослив, наливають борщ, додають сметану, посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний.

Смак кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу, без присмаку сирого борошна та буряків.

Терміни зберігання

Зберігають борщ на мармітах не більше 2 год.



Інструкційно - технологічна картка

Борщ київський

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яловичина (грудинка)	54	40	108	80
Баранина (грудинка)	55	39	110	78
Маса готової яловичини або баранини	-	25	-	50
Буряки	56,5	45	113	90
Капуста білоголова свіжа	62,5	50	125	100
Картопля	66,5	50	133	100
Квасоля	10,1	10	20,2	20
Яблука свіжі (кислих сортів)	28,5	20	57	40
Морква	12,5	10	25	20
Петрушка (корінь)	10	7,5	20	15
Селера (корінь)	11	7,5	22	15
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	-	12,5	-	25
Томатне пюре	-	25	-	50
Цукор	-	2,5	-	5
Сало шпик	5,2	5	10,4	10
Квас буряковий	-	100	-	200
Бульйон або вода	-	25	-	50
Вихід	-	500/50	-	1000/100

Технологія приготування

У воду вливають буряковий квас, кладуть грудинку яловичини і варять до готовності. Буряки шаткують соломкою, додають проціджений бульйон з буряковим квасом, частиною томатного пюре, дрібно нарізану баранячу грудинку і тушкують. Цибулю, моркву, петрушку, селеру шаткують соломкою і пасерують до розм'якшення, додають решту томатного пюре і продовжують тушкувати 10-15 хв. У киплячий проціджений бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 10-15 хв, потім капусту, нарізану соломкою, і варять 7-Ю хв. Додають тушковані буряки й баранину, пасеровані овочі з томатним пюре, нарізані часточками свіжі яблука, зварену квасолю разом з відваром, сіль, цукор, спеції і варять 5-7 хв. Готовий борщ заправляють салом, товченим з сирію цибулею, настоюють.

Квас буряковий для борщу. Столові буряки миють, обчищають, промивають, 1/5 частину їх нарізують кружальцями, решту використовують цілими. У посуд, який не окислюється, кладуть нарізані і цілі буряки, заливають холодною перевареною водою і залишають у теплому місці для бродіння. Після закінчення бродіння квас виносять у холодне місце. Через 13-15 днів його можна використовувати.

У міру використання квас доливають 4-5 разів холодною перевареною водою, з поверхні періодично знімають плісняву.

Столові буряки — 500/400, вода — 1200. Вихід — 1000.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°С глибоку столову тарілку кладуть шматочки грудинки яловичини, баранини, наливають борщ, кладуть сметану, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний.

Смак кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу.

Інструкційно - технологічна картка

Борщ львівський (з сосисками)

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	127,5	100	255	200
Картопля	100	75	200	150
Морква	50	20	50	40
Петрушка (корінь)	10	7,5	20	15
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Жир тваринний харчовий	-	12,5	-	25
Томатне пюре	-	25	-	50
Цукор	-	2,5	-	5
Оцет 3 %	-	8	-	16
Кислота лимонна	-	0,5	-	1
Бульйон або вода	-	350	-	700
Сосиски	41	40	82	80
Вихід	-	500/40	-	1000/80

Технологія приготування

Буряки варять із шкірочкою. Наприкінці варіння додають оцет. Зварені буряки обчищають, нарізують соломкою, кладуть у сотейник, додають томатне пюре, розведене бульйоном і тушкують 5-7 хв.

У киплячий проціджений бульйон (кістковий або м'ясний) кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 20-25 хв, додають тушковані буряки, пасеровані, нарізані соломкою, цибулю, моркву, петрушку, сіль, цукор, лимонну кислоту, перець, лавровий лист і варять 5-7 хв. Наприкінці варіння вливають буряковий відвар.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку кладуть зварені й нарізані скибочками сосиски, наливають борщ, кладуть сметану, зелень.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний.

Смак кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу.

Інструкційно - технологічна картка

Борщ чернігівський

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	56,5	45	113	90
Капуста білоголова свіжа	62,5	50	125	100
Картопля	66,5	50	133	100
Кабачки	30	20	60	40
Помідори свіжі	44	37,5	88	75
Яблука свіжі (кислих сортів)	28,5	20	57	40
Квасоля	10,1	10	20,2	20
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	10	7,5	20	15
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Жир тваринний харчовий	-	12,5	-	25
Томатне пюре	-	12,5	-	25
Кислота лимонна	-	0,5	-	1
Бульйон або вода	-	350	-	700
Сметана	-	10	-	20
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Обчищені сирі буряки шаткують соломкою, додають жир, томатне пюре, кислоту лимонну і тушкують. Цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують. Квасолю варять до готовності.

У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, і варять 5-7 хв, потім додають нашатковану капусту і варять 10-15 хв, квасолю з відваром, свіжі кислі яблука і свіжі томати, нарізані часточками, тушковані буряки, пасеровані овочі, лавровий лист, запашний перець і варять до готовності.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку кладуть шматочок м'яса, наливають борщ, кладуть сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний. **Смак** кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу.

Інструкційно - технологічна картка

Борщ з квасолею

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	100	80	200	160
Картопля	53,5	40	107	80
Капуста білоголова свіжа	50	40	100	80
Квасоля	20	20	40	40
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	6,5	5	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Томатне пюре	-	15	-	30
Жир тваринний харчовий	-	10	-	20
цукор	-	3	-	6
оцет	-	8	-	16
Бульйон або вода	-	400	-	800
часник	2	1,5	4	3
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

В киплячий бульйон або воду кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, додають нарізану шашками капусту і варять 10-15 хв, потім нарізаний скибочками варений буряк, нарізані скибочками і пасеровані з томатним пюре ріпчасту цибулю, моркву, петрушку (корінь). Варять 10 хв. Після цього додають зварену квасолю разом з відваром, сіль, цукор, спеції, оцет і варять 5-10 хв. Готовий борщ заправляють часником, розтертим з сіллю. Перед подаванням у тарілку наливають борщ, кладуть сметану і зелень.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку наливають борщ, кладуть сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний. **Смак** кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу.

Інструкційно - технологічна картка
Борщ кіровоградський (з грінками)

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряки	75	60	150	120
Капуста білоголова свіжа	44	35	88	70
Картопля	106,5	80	213	160
Морква	12,5	10	25	20
Гарбуз	14,5	10	29	20
Цибуля ріпчаста	18	15	36	30
Маргарин столовий	-	15	-	30
Квасоля	20,2	20	40,4	40
Сік томатний	-	30	-	60
Сало шпик	5,2	5	10,4	10
Яйця	-	10	-	20
Часник	2	1,5	4	3
Кефір	-	100	-	200
Бульйон або вода	-	275	-	550
Маса борщу	-	500	-	1000
<i>Для грінок: булка</i>	-	25	-	50
Сир твердий	11	20	22	20
Масло вешкове	-	10	-	10
Часник	2	1,5	4	3
Маса грінок	-	35	-	70
Вихід	-	500	-	1000/70

Технологія приготування

У киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, доводять до кипіння, додають нашатковану капусту і варять 10-15 хв. Потім закладають тушковані з жиром і томатним соком буряки, пасеровані цибулю, моркву, сирий гарбуз, нарізаний часточками, варену квасолю разом із відваром. За 5-10 хв до закінчення варіння додають кефір, сіль, збите яйце і заправляють товченим з часником салом шпик. Борщ настоюють 20 хв.

Окремо подають запечені з тертим сиром і часником грінки.

Приготування грінок: бутербродну булочку ріжуть на дві частини. Горизонтальну поверхню намазують вершковим маслом, змішаним із товченим часником, і посипають тертим твердим сиром. Підготовлені грінки кладуть на кондитерський лист і запікають у жаровій шафі.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку наливають борщ, кладуть сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі м'які, зберегли форму нарізування.

Колір малиново-червоний. **Смак** кисло-солодкий, **запах** залежить від вибору продуктів, які входять до складу борщу.