

# Технологическая карта блюда

Компания: Демо-компания Агата

Блюдо: Борщ с говядиной

Категория: Супы · Версия: 1 · Выход: 250.0 г · Порций: 1

Продукт	Брутто	Обработка	Потери	Нетто	Ккал	Б	Ж	У	Р
Говядина вырезка	55.0	Варка	18.00	45.1	84.34	8.52	5.59	0.00	52.25
Свекла	40.0	Варка, нарезка	8.00	36.8	15.82	0.55	0.04	3.24	2.20
Картофель	35.0	Очистка, варка	20.00	28.0	21.56	0.56	0.11	4.56	1.68
Капуста белокочанная	30.0	Шинковка, варка	6.00	28.2	7.61	0.51	0.03	1.33	1.26
Морковь	18.0	Очистка, пассерование	15.00	15.3	5.36	0.20	0.02	1.06	0.90
Лук репчатый	15.0	Очистка, пассерование	12.00	13.2	5.41	0.18	0.03	1.08	0.68
Масло растительное	5.0	Пассерование	0.00	5.0	44.95	0.00	5.00	0.00	0.80

КБЖУ на 100 г: 74.02 ккал · Б 4.21 · Ж 4.32 · У 4.51

КБЖУ на порцию: 185.05 ккал · Б 10.53 · Ж 10.81 · У 11.27 · себестоимость: 59.77 Р

## Технология приготовления

Мясо отварить до готовности. Овощи подготовить, часть овощей пассеровать на растительном масле. Соединить с бульоном, довести до готовности, проверить вкус и температуру подачи.

## Оформление и подача

Подавать горячим при температуре не ниже +65 °С. Допускается подача со сметаной и зеленью по отдельной карте.

Хранение и аллергены: Реализовать в течение 2 часов при температуре не ниже +65 °С. · Аллергены не заявлены в базовой рецептуре.