

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Борщ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Борщ выработываемое объектом общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ \Нетто

	Брутто	Нетто
Мясо	67	48
Масса отварного мяса		30
Свекла	95	75
Морковь	37	30
Лук репчатый	37	31
Картофель	133	100
Томат-паста	15	15
Капуста	100	80
Лист лавровый	0,18	0,18
Масло растительное	17	17
Соль	4	4
Выход		300/30