

Борщи

Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла

Борщи готовят на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские

Свеклу для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского» - ломтиком) нарезают соломкой

Способы подготовки свеклы для борща:

- Тушение
- Пассерование
- Варка
- Подпекание

Подача и хранение борщей

- ❖ Борщи должны иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет.
- ❖ Если борщ имеет неяркою окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем
- ❖ Украшают селенью и сметаной
- ❖ Отпускают с ватрушками, пирожками, пампушками, крупеником

Борщ

Свекла

Капуста свежая
(квашеная)

Морковь

Корень петрушка

Лук репчатый

Томатное пюре

Кулинарный жир

Сахар

Уксус

Бульон



Борщ «Московский»

Свекла

Капуста свежая
(квашеная)

Морковь

Корень петрушка

Лук репчатый

Томатное пюре

Масло сливочное

Сахар

Уксус

Бульон

Говядина (окорок
варено-копченый,
сосиски)



Борщ с капустой и картофелем

Свекла

Капуста свежая
(квашеная)

Картофель

Морковь

Корень петрушка

Лук репчатый

Томатное пюре

Кулинарный жир

Сахар

Уксус

Бульон



Борщ «Украинский»

Свекла
Капуста свежая
Картофель
Морковь
Корень петрушка
Лук репчатый
Чеснок
Томатное пюре
Мука пшеничная
Шпик
Кулинарный жир
Сахар
Уксус
Бульон



PRO RECEPT
prorecept.com

Борщ с черносливом и грибами

Чернослив
Грибы белые
Свекла
Капуста свежая (кваше)
Морковь
Корень петрушка
Лук репчатый
Томатное пюре
Кулинарный жир
Сахар
Уксус
Бульон



Борщ «Флотский»

Свинокопчености

Свекла

Капуста свежая

Картофель

Морковь

Корень петрушка

Лук репчатый

Томатное пюре

Кулинарный жир

Сахар

Уксус

Бульон



Борщ «Сибирский»

Свекла
Капуста свежая
(квашеная)
Картофель
Фасоль
Морковь
Корень петрушка
Лук репчатый
Томатное пюре
Кулинарный жир
чеснок
Сахар
Уксус
Бульон
Мясной фарш

