

Технологическая карта № **РТ330**

Номер рецептуры: РТ330

Наименование блюда : ****Рассольник ленинградский без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	64.3	45	80.7	55	64.3	45		
Крупа перловая	5	5	8	8	5	5		
Лук репчатый	8	7	10	8	8	7		
Огурцы соленые	15	13	18	15	15	13		
Морковь	10	8	12	10	10	8		
Масло растительное	2	2	3	3	3	3		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
В ы х о д	150		200					

Технология приготовления:

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят до полуготовности, помешивая, отвар сливают. Крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Соленые огурцы очищают от кожицы и при необходимости удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10—15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с растительным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. Вода на 1 порцию (ясли)0,120л,(сад)0,200л. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, огурцов - слегка хрустящая.

Цвет: соответствует набору продуктов.

Вкус: в меру острый, соленый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	1.67	2.27	12.03	75.2	0	0	0	0	0
Детсад	200	2.21	3.35	15.92	102.61	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора