

Технологическая карта № **РТ32**

Номер рецептуры: РТ32

Наименование блюда : **\*\*Рассольник домашний 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    | 100.1  | 70    | 64.3   | 45    |         |       |
| Капуста белокочанная | 15                                   | 12    | 20     | 15    | 15     | 12    |         |       |
| Морковь              | 7.5                                  | 6     | 12     | 10    | 7.5    | 6     |         |       |
| Лук репчатый         | 7.5                                  | 6     | 10.5   | 8     | 7.5    | 6     |         |       |
| Масло растительное   | 2                                    | 2     | 3      | 3     | 3      | 3     |         |       |
| Огурцы соленые       | 10.5                                 | 9     | 15.5   | 13    | 10.5   | 9     |         |       |
| Соль йодированная    | 0.3                                  | 0.3   | 1.2    | 1.2   | 0.3    | 0.3   |         |       |
| <b>В Ы Х О Д</b>     | 150                                  |       | 180    |       |        |       |         |       |

**Технология приготовления:**

Овощи шинкуют соломкой, картофель — брусочками, огурцы — ромбиками (без кожицы и семян). Лук бланшируют, затем пассируют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности.

В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 мин, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем добавляют припущенные огурцы, варят 10 мин, добавляют рассол по вкусу, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10-12 мин.

Вода на 1 порцию (ясли) 0,105л, (сад)0,175л.

Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности****Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** овощи сохранили форму нарезки.

**Консистенция:** овощей - 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 | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                       | Fe | B1           | B2 | C |
| Ясли      | 150   | 1.31             | 2.21    | 8.93       | 60.81                 | 0                        | 0  | 0            | 0  | 0 |
| Детсад    | 180   | 1.96             | 3.32    | 13.65      | 92.3                  | 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

Диетолог \_\_\_\_\_ М.А. Смолина