

Технологическая карта № **РТ330**

Номер рецептуры: РТ330

Наименование блюда : **\*\*Рассольник ленинградский со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	80.7	55						
Крупа перловая	8	8						
Лук репчатый	10	8						
Огурцы соленые	18	15						
Сметана 15%	11	11						
Морковь	12	10						
Масло растительное	5	5						
Соль йодированная	1.2	1.2						
<b>В Ы Х О Д</b>		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 придаст 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. В конце варки заправляют сметаной, доводят до кипения. 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
Детсад	200	2.49	6.99	16.31	138.17	31.27	0.92	0.09	0.41	13.09

Источники, используемые при составлении: