

Технологическая карта № **РТ32**

Номер рецептуры: РТ32

Наименование блюда : ****Рассольник домашний со сметаной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100.1	70						
Капуста белокочанная	20	15						
Морковь	12	10						
Лук репчатый	10.5	8						
Масло растительное	5	5						
Огурцы соленые	15.5	13						
Сметана 15%	11	11						
Соль йодированная	1.2	1.2						
В Ы Х О Д			200					

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 сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, 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	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	200	2.25	6.96	14.05	127.86	29.27	0.9	0.1	0.51	15.99

Источники, используемые при составлении: