**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский со сметаной**

**Номер рецептуры: 82**

**Наименование сборника рецептур:**Сборник рецептур на продукцию для питания детей дошкольных образовательных учреждений под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. –

М.: ДеЛи плюс, 2016г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 1 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель с 1-го сентября | 80 | 60 | 59,85 | 45 |
| \*\*\* с 1-го ноября | 86 | 60 | 64,35 | 45 |
| \*\*\* с 1-го января | 92,4 | 60 | 69,3 | 45 |
| \*\*\* с 1-го марта | 100,2 | 60 | 75,15 | 45 |
| Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Морковь до 1-го января | 10 | 8 | 7,5 | 6 |
| \*\*\* с 1-го января | 10,64 | 8 | 7,98 | 6 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 | 3,6 | 3 |
| Огурцы солёные | 13,6 | 12,0 | 10,20 | 9,00 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Соль | 3 | 3 | 2,25 | 2,25 |
| Бульон или вода | 152 | 152 | 110 | 110 |
| Суповой набор говяжий | 40 | 40 | 30 | 30 |
| Сметана 15% | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход |  | 200/5 |  | 150/5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Эн.ценность (ккал): |
| 200/5 | 2,16 | 3,79 | 9,97 | 82,67 |
| 150/5 | 1,65 | 3,03 | 7,51 | 63,93 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Ca (мг): | Mg (мг): | Fe (мг): | C (мг): |
| 200/5 | 30,40 | 28,62 | 1,31 | 17,68 |
| 150/5 | 23,42 | 22,43 | 0,98 | 13,26 |

**Технология приготовления.**

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5 – 10 минут вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель брусочками, коренья- соломкой.

Консистенция: овощей- сочная, огурцов- слегка хрустящая, крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона- желтый, жир на поверхности- желтый, цвет овощей- натуральный. Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей