



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	1,9	0,2	0,19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,81
Жиры, г	4,92
Углеводы, г	14,66
Энергетическая ценность, ккал	113,57

В1, мг	0,06
С, мг	7,41
А, мг	0,21
Е, мг	2,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	30,53
Mg, мг	24,09
P, мг	59,09
Fe, мг	0,95
K, мг	452,50
I, мкг	4,42
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда не ниже 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник