

14.09.21г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Наименование блюда: РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Картофель:					
молодой до 01.09.		56,3	45	62,5	50
с 01.09. по 31.10.	9,63/10,7	60	45	66,7	50
с 01.11.по 31.12.		64,3	45	71,4	50
с 01.01.по 28,29 02.		69,2	45	76,9	50
с 01.03.		75	45	83,3	50
2.Морковь до 01.01.	0,72/0,96	7,5	6	10	8
с 01.01.		8	6	10,7	8
3.Лук репчатый	0,42/0,56	3,6	3	4,7	4
4.Огурцы консервированные	0,72/0,96	16,4	9	21,8	12
5.Масло растительное или	2,99/3,49	3	3	3,5	3,5
Масло сливочное 72,5% жирность		3	3	3,5	3,5
6.Вода или бульон		113	113	160	160
7.Сметана 15% жирность	1,35/1,35	6	6	6	6
8.Крупа: рисовая, или пшеничная, или перловая, или овсяная	2,58/3,44	3	3	4	4
Всего сухих веществ:					
Выход:		-	150/6	-	200/6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель, морковь сортируют, моют, очищают.

Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья.

Очищенные овощи (картофель, морковь, репчатый лук) повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток.

Потребительскую упаковку (банку) с консервированными огурцами перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированные огурцы при необходимости очищают от грубой кожицы и семян, нарезают ломтиками или ромбиками.

Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

Крупу перебирают, удаляя посторонние примеси, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:6, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают.

Подготовленные овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют нарезанный картофель, припущенную с маслом морковь (припускают при температуре

100-110°C в течение 10-15 минут), пассерованный репчатый лук (пассеруют при температуре 110°C в течение 10-15 минут). Через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, йодированную соль и варят еще 10 минут. За 5 минут до готовности вводят сметану и кипятят 5 минут.

Температура подачи + 60°...° +65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, мягкие.

Цвет – на поверхности блёстки жира.

Вкус и запах – огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей. Крупа мягкая.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/6г; 200/6г.) (по перловой крупе)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
1,35/1,7		3,45/4,1		12,7/16,9		110/120	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,07	0,07/0,05	9,8/13,1	8,1/10,8	16,8/22,4	16,5/22	39,3/52,4	0,5/0,7

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.