

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование блюда: «РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ, С МЯСОМ»

Номер рецептуры: 137

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюдо, 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.Капуста свежая	1,15/1,54	15	12	20	16
2.Картофель:					
молодой до 01.09.		546,3	45	68,8	55
с 01.09. по 31.10.	9,63/11,77	60	45	73,3	55
с 01.11.по 31.12.		64,3	45	78,6	55
с 01.01.по 28,29 02.		69,2	45	84,6	55
с 01.03.		75	45	91,7	55
3.Морковь до 01.01.	0,72/0,96	7,5	6	10	8
Морковь с 01.01.		8	6	10,7	8
4.Лук репчатый	0,84/1,12	7,1	6	9,5	8
5.Огурцы консервированные	0,72/0,96	16,4	9	21,8	12
6.Масло растительное или	2,99/3,49	3	3	3,5	3,5
Масло сливочное 72,5% жирность		3	3	3,5	3,5
7.Вода или бульон		105	105	145	145
8.Сметана 15% жирность	1,13/1,13	5	5	5	5
9.Говядина блочная	3,98/3,98	12,3	11,2	12,3	11,2
Всего сухих веществ:	21,16/24,95				
Выход:		-	150/7/5	-	200/7/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо говядины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают, проточной водой, нарезают на не большие куски массой не более 2кг., затем мясо говядины закладывают в горячую воду (на 1кг. мяса 1-1,5л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Куски мяса полностью покрыты водой. За 15-20 минут до окончания варки добавляют йодированную соль. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Далее готовое мясо говядины нарезают кубиком, используют для приготовления супов. Овощи перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают проточной питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружных 3-4 листа. Подготовленные овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиком (без кожи и семян). Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью (10-20 минут при температуре 100-110°C).

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

В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем добавляют припущенные огурцы, варят 10 минут. За 5 минут до окончания варки кладут сметану и кипятят 5 минут. Настаивают рассольник 10-15 минут.

Температура подачи +60...+65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие.

Цвет – на поверхности блёстки жира.

Вкус и запах – Вкус в меру острый, солёный, аромат огурцов, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/7/5г; 200/7/5г.)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,35/4,52		5,07/6,23		10,32/10,8		104,31/125,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,08/0,1	0,03/0,04	5/6,7	15,77/21,1	21,22/28,3	19,6/26,1	52,9/70,5	0,63/0,84

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.