

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Дрыженков В.А.



**Технологическая карта .
«Рассольник Ленинградский»**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.**

Дели принт, 2012 г, рецепт № 76 стр 130

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Картофель	80	60
Крупа (перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	4	4
Морковь	10	8
Лук репчатый	4,8	4
Огурцы соленые	13,4	12
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	150	150
Зелень	3	2
Сметана	10	10
Выход :	-	200/10/2

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. Рассольник отпускается с прокипяченной сметаной, зеленью (обработанной в 10%-ом солевом растворе).

Требования к качеству.

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

Цвет : жира на поверхности-желтый, овощей-натуральный.

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

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Пищевая и энергетич цен.	Витамины
Б- 1,26	С- 4,52
Ж-3,25	
У-9,95	
Э.Ц- 72,45 ккал	

Руководитель производства

Сапрыкина М.А