



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Рассольник ленинградский**»

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Крупа перловая или рисовая	5	5	5	5
Картофель с 01.01.по 29.02	135	100	135	100
с 01.03.по 31.08	140	100	140	100
с 01.09.по 31.10	125	100	125	100
с 01.11.по 31.12	130	100	130	100
Картофель нового урожая до 01.09	120	100	120	100
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь	10	7	10	7
Огурцы соленые	20	18	20	18
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД:		180		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
С перловой крупой										
2,1	5,12	16,59	120,8	0,1	7,54	-	26,45	71,95	25,9	0,97
С рисовой крупой										
2,0	5,12	16,93	121,8	0,1	7,54	-	24,95	63,3	26,33	0,93

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-х часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды (бульона) 15 минут. Крупу предварительно варят до полуготовности. Перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Мелко нашинкованную морковь и лук слегка пассируют или припускают на растительном масле. Картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду (бульон) закладывают нарезанный картофель, а через 5-7 минут добавляют подготовленную крупу, пассированные овощи и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны кубиками, или соломкой, картофель – дольками или брусочками, овощи соломкой

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

Цвет: бульона- желтый, жир на поверхности- желтый, овощей- натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам, огуречного рассола.

