

Утверждаю

Председатель совета

ПТГО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник домашний

Номер рецептуры: 154

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	120,000000	90,000000	12,000000	9,000000
Крупа перловая	6,000000	6,000000	0,600000	0,600000
Морковь свежая	15,000000	12,000000	1,500000	1,200000
Лук репчатый	7,000000	6,000000	0,700000	0,600000
Огурцы квашеные	20,000000	18,000000	2,000000	1,800000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Сметана	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Укроп свежий	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
Выход:		200,000000		20,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,219	Ca (мг):	5,200
Жиры (г):	6,975	Md (мг):	46,000
Углеводы (г):	27,977	Fe (мг):	1,700
Эн. ценность (ккал):	193,050	C (мг):	12,732

Технология приготовления:

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы солёные. Солёные огурцы нарезать соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очистить кожу и удалить семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припустить в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезать брусочками или дольками. Морковь и лук пассеровать. Подготовленную перловую крупу промыть сначала в тёплой, затем в горячей воде. В кипящий бульон или воду ввести подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варить до готовности. Огурцы заложить в припущенном виде в момент полуготовности остальных овощей. За 5 - 10 мин до окончания варки положить соль, специи. При отпуске рассольники посыпают зеленью. Температура подачи 65 градусов