

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-3с****Наименование изделия:**Рассольник Ленинградский**Номер рецептуры:**54-3с**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель 01.09-31.10	81.6	60.0	1.13	0.21	8.90	42.0
3	Картофель 31.10-31.12	87.0					
5	Картофель 31.12-28.02	93.0					
7	Картофель 29.02-01.09	100.8					
9	Крупа рисовая	4.0	4.0	0.26	0.04	2.69	12.1
10	Масло подсолнечное	4.0	4.0	0.00	3.52	0.00	31.6
11	Лук репчатый	10.0	8.0	0.11	0.01	0.60	2.9
12	Морковь 01.09-31.12	10.0	8.0	0.10	0.01	0.50	2.5
14	Морковь 01.01-31.08	10.9					
16	Огурец соленый	15.0	12.0	0.09	0.01	0.19	1.2
17	Сметана 15.0%	10.0	10.0	0.24	1.32	0.33	14.2
18	Соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.00	0.00	0.00	0.0
19	Лавровый лист	0.0	0.0	0.00	0.00	0.02	0.1
20	Бульон	150.0	150.0	2.82	0.66	0.41	18.9
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>4.75</b>	<b>5.78</b>	<b>13.64</b>	<b>125.5</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Картофель	0.05	0.03	1.08	0.00	5	2	283	5	12	30	0.5	3.00	0.1	18.00
2	Крупа рисовая	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	0	2	5	0	0.06	0.5	2.00
3	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
4	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	12	2	1	4	0.1	0.24	0.0	2.48
5	Морковь	0.00	0.00	96.00	0.00	0	1	13	2	3	4	0	0.40	0.0	4.40
6	Огурец соленый	0.00	0.00	0.36	0.00	0	101	14	2	1	3	0.1	0.00	0.0	0.00
7	Сметана 15.0%	0.00	0.01	6.42	0.00	0	3	10	8	1	5	0	0.90	0.0	1.40
8	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	88	0	1	0	0	0	12.00	0.0	0.00
9	Лавровый лист	0.00	0.00	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
10	Бульон	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.05</b>	<b>0.04</b>	<b>103.93</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>195</b>	<b>335</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>51</b>	<b>0.7</b>	<b>16.6</b>	<b>0.6</b>	<b>28.28</b>

**Способ обработки:** Варка

**Технология приготовления:** Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона 10-15 мин. Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон (или воду) кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы. За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.