

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник «Ленинградский» с грибами

Номер рецептуры: 96.03

Наименование образца рецептур: Прейсх.87 №56

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	100	75	10	10
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Огурцы соленые	16,7	15	1,675	1,575
Соль	4	4	0,4	0,4
Морковь	12,5	10	1,25	1,25
Лук репчатый	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода	250	250	25	25
Сметана	10	10	1	1
Говядина мекоть	4	2,5	0,4	0,4
Выход:	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	20
Энергетическая ценность (ккал):	131

Ca (мг):	33,07
Mg (мг):	27,19
Fe (мг):	1,09
C (мг):	497,79

Технология приготовления:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут картофель, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, а через 5 - 10 мин, всыпают припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют прокипяченную сметану. Готов. подачи. 75 град. Порционированное для первых блюд мясо хранится до раздачи в бульоне на горячей плите не более 1 часа и подается в прогретом виде в порционную посуду перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян нарезаны ромбиком или соломкой, картофель дольками или брусочком, лук-соломкой, мясо-кубиком.

Консистенция: овощей-мягкая, огурцы-слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: острый, умеренно-соленый с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола.

Реализация в течение 2-х час.



Свиридов Игорь Александрович