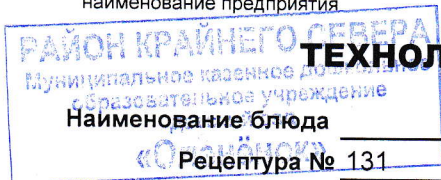


наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

59

Рассольник "Домашний" без сметаны

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста свежая белокочанная	20	16		
Картофель	69	52		
Морковь	10	8		
Лук репчатый	10	8		
Огурцы солёные	22	12		
Масло растительное	3	3		
Вода питьевая	144	144		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящую воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 минут припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 минут до готовности добавляют сушеную зелень, соль и варят рассольник до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны ромбиком или соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блески жира

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: В меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Огуречного рассола; приятный овощной

Консистенция: Овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,3	3,3	9,1	71	2,55