**Рассольник**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28  Рассольник***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рассольник вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

***Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Картофель | 75 | 55 |
| Крупа перловая или рисовая | 4 | 4 |
| Курица | 50 | 40 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Огурцы соленные | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Вода | 150 | 150 |
| **ВЫХОД:** | 200/40 | |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения,  
закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные  
овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Мясо варят, при отпуске кладут в каждую тарелку .**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы нарезанные  
ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи — соломкой  
Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа  
хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей  
Цвет: жира на поверхности – желтый, овощей — натуральный  
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью  
Запах: продуктов, входящих в рассольник.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| С перловой крупой | | | | |
| 200/40 г | 1,68 | 7,70 | 12,17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 105,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С рисовой крупой | | | | |
| 200/40 г | 1,60 | 7,70 | 12,27 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 106,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Минерально-витаминный состав**



**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**