**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник домашний

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 20 | 16 |
| Картофель | 80 | 60 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Огурцы соленые | 13,4 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 140 | 140 |
|  |  |  |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 200 | 2 | 4,06 | 7,34 | 73,9 |

***Технология приготовления:***

*В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладываю картофель, нарезанный брусочками, а через5-10 мин вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.*

***Требования к качеству:***

***Внешний вид:*** *огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель- брусочками, капуста, коренья- соломкой.*

*Цвет: бульона- желтый, овощей-натуральный, блестки жира-светло –желтые.*

*Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью от огурцов и огуречного рассола.*

*Запах: огуречного рассола, овощей.*