



**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №139

### Рассольник ленинградский

Наименование продукта	Расход продукта на 1 порцию			
	Вес Брутто, г	Вес Нетто, г	Вес Брутто, г	Вес Нетто, г
	<b>Ясли</b>		<b>Сад</b>	
Картофель	60	45	100	75
Крупа: рисовая, пшеничная, перловая	3	3	5	5
Морковь	7,5	6	12,5	10
Лук репчатый	4	3	7	6
Огурцы соленые	10	9	16,7	15
Масло растительное	3	3	5	5
Бульон или вода	112,5	112,5	187,5	187,5
<b>Выход</b>		<b>150</b>		<b>250</b>

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
150	1,23	3,15	9,75	<b>72,75</b>	4,6
250	2,05	5,25	16,25	<b>121,25</b>	7,67

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крупку перебирают , промывают несколько раз, меняя воду.

Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают а небольшом количестве воды 10-15 минут.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупку, варят 10 мин, добавляют картофель нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, солят и варят еще 10 мин.

**Температура подачи:75°С**

**Требования к качеству:** Овощи сохранили форму нарезки, мягкие огурцы слегка хрустящие. Крупка мягкая. Вкус в меру соленый с ароматом огурцов, пассерованных овощей.

«Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений  
2013г

