

11  
Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Рассольник «Школьный»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 23 12 2021 г

**1 Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель очищенный п/ф	50*	50
или Картофель молодой	62,5*	50
или Картофель с 01.09 по 31.10	66,7*	50
или Картофель с 01.11 по 31.12	71,4*	50
или Картофель с 01.01 по 28.02-29.02	71,4*	50
или Картофель с 01.03	83,3*	50
Крупа перловая	5	5
или Крупа рисовая	5	5
или Хлопья овсяные 'Экстра № 3'	5	5
Морковь сырая очищенная п/ф	7,5*	7,5
или Морковь до 01.01	9,4*	7,5
или Морковь с 01.01	10*	7,5
Лук репчатый очищенный п/ф	4*	4
или Лук репчатый	4,8*	4
Огурцы консервированные	*	15,3/15**
или Огурцы соленые	*	15,3/15**
Масло растительное	3,5	3,5
Соль	0,7	0,7
Лавровый лист	0,01	0,01
Вода	200	200
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>250</b>

\*согласно акту контрольной проработки

\*\* масса огурцов без плодоножек и верхушек

**2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают брусочками или дольками. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде

(полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают соломкой или мелко рубят. Овощи пассеруют на растительном масле по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140°C, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Лук пассеруют в течение 5-8 минут, морковь 10-15 минут.

Крупы перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду. Рис промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Индивидуальную упаковку огурцов консервированных, или огурцов соленых промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Огурцы консервированные или огурцы солёные освобождают от рассола, промывают холодной кипяченой водой, удаляют плодоножки и верхушки. У соленых огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена, в этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы нарезают соломкой или натирают на крупной терке и припускают в небольшом количестве воды 15 минут.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу, кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют. Можно подавать со сметаной.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией. Набор компонентов в соответствии с рецептурой;

цвет - слегка серый, блесок масла - светло-желтый, овощей и крупы - характерный для их вида;

вкус, запах - солоновато-кислый, характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

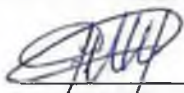
консистенция - овощей и крупы - мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
С перловой крупой	0,8	1,2	4,7	33/138
С рисовой крупой	0,7	1,2	4,8	34/142
С хлопьями овсяными «Экстра №3»	0,8	1,3	4,6	34/142

  
подпись разработчика

Чернышева М.С.  
расшифровка подписи

