

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по производству Куп «ГТКШП»
Г.Шарамело
2024г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рассольник по-Сахалински
фирменное изделие, СТБ 1210-2010

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	375	
Картофель с 01.09 по 31.10	400	
с 01.11 по 31.12	429	300
с 01.01 по 28-29.02	462	
с 01.03	500	
Капуста морская консервированная	202,5	200
Крупа (перловая или рисовая, или овсяная)	20	20
Морковь до 01.01	50	40
с 01.01.	53	
Лук репчатый	24	20
Огурцы консервированные без уксуса	91	50
Масло растительное	20	20
или масло сливочное	10	10
и масло растительное	10	10
Сахар	10	10
Соль	6	6
Вода	750	750
Выход готовой продукции:	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Капусту морскую консервированную отжимают.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Консервированные огурцы нарезают соломкой и припускают 15 минут.

Крупу перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

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

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу, кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы и варят до готовности, затем добавляют мелко измельченную морскую капусту и варят еще 5 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной (5-10 г на порцию) или без нее.

Оптимальная температура подачи +50°C.

3. Характеристика кулинарной продукции 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 - солоновато-кисловатый, с привкусом картофеля;

запах - 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 и горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100 г блюда:

с крупой	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				кДж	ккал
рисовой	0,8	1,6	6,2	179,9	43
перловой	0,8	1,6	6,1	175,7	42
овсяной	0,9	1,7	5,8	175,7	42

Инженер-технолог

В.В.Гумар