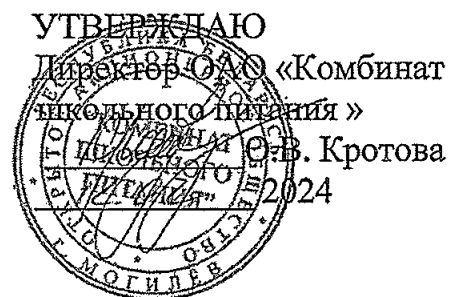


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №560

**СОЛЯНКА «Школьная»**  
 наименование кулинарной продукции

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА: фирменное, акт контрольной проработки от 01.03.2024г.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ( г, мл)	
	БРУТТО	НЕТТО
Колбаса «Сяброуская» высший сорт	42	40
или сосиски «Вкусняшки» высший сорт	41,7	40
Картофель молодой	225,36	180
Картофель с 01.09 по 31.10.	240	
с 01.11. по 31.12.	257,04	
с 01.01 по 28-29.02.	277,2	
с 01.03.	300,24	
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	180	
Огурцы, консервированные без уксуса	127,2	70
Лук репчатый	108	90
Томатное пюре	30	30
Масло сливочное или растительное	15	15
Соль	5	5
Петрушка сушеная	0,06	0,06
Лавровый лист	0,04	0,04
Вода	790	790
Выход готовой продукции	1000	

**2. Описание технологии приготовления:**

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель очищенный (полуфабрикат) освобождают от упаковки и промывают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры +130...+140°C масло закладывают нашинкованный соломкой лук слоем 5-7 см и пассеруют в течение 5-8 минут, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще в течение 1-2 минут.

Колбасу или сосиски варят и нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

В кипящую воду добавляют картофель, нарезанный ломтиками или брусочками, варят 10-15 минут, кладут пассерованный лук, припущенные огурцы консервированные, нарезанные соломкой, мясные продукты и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, лавровый лист, петрушку сушеную. Перед подачей лавровый лист удаляют.

Возможно приготовление блюда без сушеной петрушки, не изменяя рецептуру.

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

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, на поверхности жидкой части блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

*цвет* – от светло-желтого до светло-коричневого, блесок масла – от светло-желтого до ярко-оранжевого, овощей и мясопродуктов – характерный для их вида;

*вкус* – солоновато-кисловатый, с привкусом картофеля и используемого мясопродукта;

*запах* – пассерованного лука, томата, огурцов консервированных;

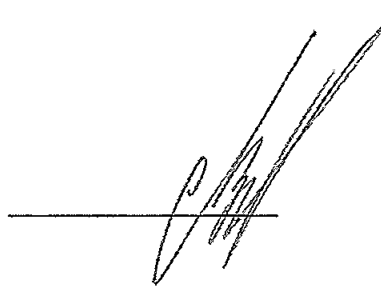
*консистенция* – овощей – упругая (не переварены). Соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре;

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж
с колбасой «Сяброуской»	1,15	2,29	4,12	43/180,03
с сосисками «Вкусняшки»	0,87	2,61	4,16	45/188,41



Е.В. Сурина