\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 76

**Технологическая карта № 19**

**Рассольник ленинградский с рисовой крупой**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель (с 1.09 по 31.10) | 100 | 75 |
| или картофель (с 1.11 по 31.12) | 107 | 75 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 115 | 75 |
| или картофель (с 1.03) | 125 | 75 |
| Крупа рисовая | 7 | 7 |
| Морковь (до 1.01) | 12,5 | 10 |
| или морковь (с 1.01) | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Огурцы соленые | 17 | 15 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 188 | 188 |
| Соль | 0,15 | 0,15 |
| **Выход**  | **-** | **250** |

**Технология приготовления**

 В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,10 | 5,12 | 16,59 | 121,25 | 7,54 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_