**Рассольник с крупой перловой**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  Рассольник с крупой перловой***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рассольник с крупой перловой вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикатили Картофель свежий продовольственный | 3042,9 | 3030 |
| Крупа Перловая | 2 | 2 |
| Морковь столовая очищенная  полуфабрикатили Морковь столовая свежая | 45 | 44 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикатили Лук репчатый свежий | 22,4 | 22 |
| Огурцы консервированные | 6,7 | 6 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Вода питьевая | 75 | 75 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,12 | 0,12 |
| Сметана 15% | 2 | 2 |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |
| Выход: | — | 100 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. В конце варки закладывают зелень петрушки мелкошинкованную.

Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества: Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Энергетическая ценность (ккал)

48,21