**Рассольники, солянки: характеристика, ассортимент**

Обязательным компонентом рассольников являются соленые огурцы. Рассольники готовят вегетарианскими, а также на бульонах костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, почками и другими мясопродуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассеруют. Если вкус рассольника недостаточно острый, за 5-10 мин до окончания варки можно добавить огуречный рассол, предварительно процеженный и прокипяченный.

Рассольники приготовляют с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами. Рассольники (за исключением рассольников с рыбными продуктами) подают со сметаной. При отпуске посыпают зеленью петрушки или укропа.

В старинных источниках встречается калья - суп с солеными огурцами, а в богатых домах - с лимоном соленым.

*Различают следующие виды рассольников.*

**Рассольник**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, вводят петрушку, сельдерей, пассерованные репчатый лук и лук-порей, варят примерно 10 мин. Затем добавляют припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

**Рассольник ленинградский**

Готовят с добавлением крупы, картофеля, пассерованных овощей, припущенных огурцов и пассерованного томатного пюре.

**Рассольник домашний**

Готовят так же, как ленинградский, но вместо крупы в кипящий бульон закладывают нашинкованную белокочанную капусту.

**Рассольник московский**

Особенностью рассольника является то, что его готовят без картофеля, с большим количеством белых кореньев (42% набора овощей). Рассольник можно приготовить  с курицей, или субпродуктами (потрохами птицы), или почками говяжьими. При отпуске в тарелку наливают льезон, кладут кусочек курицы, субпродукты из нее или нарезанные говяжьи почки, наливают рассольник, посыпают зеленью. Отдельно подают ватрушку.

**Солянки: характеристика, ассортимент**

Готовят с разнообразными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами. Для рыбных солянок используют рыбные бульоны, которые варят из пищевых рыбных отходов или голов рыб семейства осетровых (головизны).

В состав солянок входят соленые огурцы, лук репчатый, томат­ное пюре, каперсы, маслины или оливки. Маслины можно заменить каперсами. Соленые огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и затем нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Рыбу семейства осетровых (с кожей без хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1-2 кусочка на порцию и припускают в бульоне. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1-2 кусочка на порцию и припускают в бульоне. Для солянок можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка пятнистая и т.д.).

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные или рыбные продукты, специи и варят 5-10 мин. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку - сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать без лимона.

При изготовлении солянок вместо масла сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый.

*Различают следующие виды солянок.*

**Солянка сборная мясная**

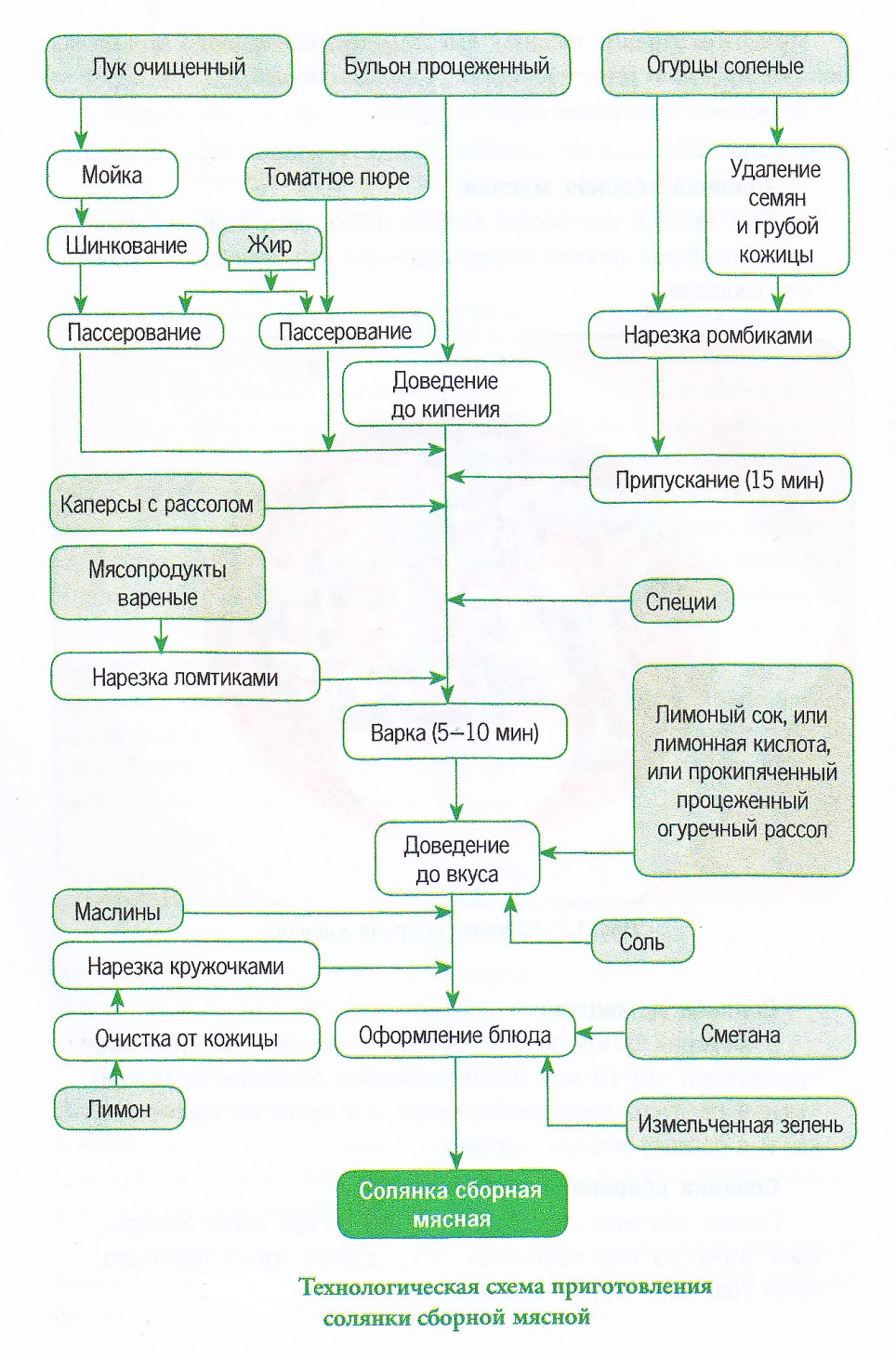
При варке в нее вводят мясной набор, состоящий из говядины, телятины, окорока копчено-вареного или вареного, сосисок или сарделек.

**Солянка домашняя**

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, проваривают его 10 мин, затем добавляют остальные продукты. Мясные продукты закладывают те же и в таком же количестве, как и в солянку мясную сборную.

**Солянка сборная из субпродуктов**

Готовят обычным способом, но в бульон при варке закладывают набор из подготовленных субпродуктов: языка говяжьего, почек говяжьих, сердца, вымени.



**Солянка из птицы или дичи**

Готовят, как описано выше, но вместо вареных мясопродуктов используют вареную птицу или дичь.

**Солянка рыбная**

В порционные супницы кладут куски (1-2 на порцию) подготовленной рыбы, заливают рыбным бульоном, добавляют пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы и варят 10-15 мин. В конце варки добавляют головизну (если бульон из голов осетровых рыб). При отпуске кладут маслины или оливки без косточек и очищенный от кожицы ломтик лимона, посыпают рубленой зеленью.

**Сопянка донская**

Готовят из рыб осетровых пород с добавлением томата и свежих помидоров, лука, нарезанной кружочками пассерованной моркови и корня петрушки.

**Солянка грибная**

Готовят на грибном бульоне. В кипящий грибной отвар кладут нарезанные вареные грибы, пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы. Проваривают 5-10 мин. Отпускают солянку с маслинами (оливками) без косточек, добавляют сметану.

**Требования к качеству, сроки хранения и реализации**

Во всех видах рассольников овощи должны сохранять форму нарезки. На поверхности - жир оранжевого или желтого цвета. Бульон - бесцветный или белый от сметаны или льезона. Овощи имеют натуральный, свойственный им цвет. Огурцы - оливковые или темно-зеленые, без кожицы и грубых семян. Вкус и запах - острые.

Продукты для мясной сборной солянки должны быть нарезаны ломтиками, огурцы (без семян и кожицы) - ромбиками. Бульон - мутноватый от сметаны и томатного пюре. Жир на поверхности - желтый или оранжевый. Кружочек лимона - без кожицы и семян.

Для рыбной солянки кусочки рыбы (1-2 кусочка на порцию) с кожей без костей. Остальные показатели те же, что и для мясной солянки.

Супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую партию супа на раздаче нельзя смешивать с остатками прежней. Мясные и рыбные продукты следует хранить в соответствии с правилами (в бульоне, на водяной бане и т.д.) и равномерно раскладывать в суповые миски и тарелки.