

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование блюда: «ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ»

Номер рецептуры: 434

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Картофель:					
молодой до 01.09.		126,3	101	136,3	109
с 01.09. по 31.10.	21,61/23,33	134,7	101	145,3	109
с 01.11. по 31.12.		144,3	101	155,7	109
с 01.01. по 28,29 02.		155,4	101	167,7	109
с 01.03.		168,3	101	181,7	109
2. Молоко 2,5% жирность	1,98/2,15	19,2	18	20,8	19,5
или					
Молоко сухое		2,16	2,16	2,34	2,34
Вода (для восстановления молока сухого)		16,2	16,2	17,55	17,55
3. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/4,13	5	5	5,5	5,5
Всего сухих веществ:	27,34/29,61				
Выход:		-	120	-	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель сортируют, моют и очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Подготовленный картофель укладывают в посуду (слоем 50см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, кипящее сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Приготовление в пароконвектомате: Подготовленный, очищенный картофель, нарезают кубиками и выкладывают в перфорированную гастроемкость и отваривают в пароконвектомате при режиме «пар», температуре 100°C в течение 15 минут (чем крупнее картофель, тем больше время приготовления). Горячий вареный картофель пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко с добавлением йодированной соли, кипящее сливочное масло. Готовое пюре выкладывают в смазанную маслом гастроемкость и закрывают крышкой, прогревают в пароконвектомате в режиме «Пар», температура 100°C в течение 5 минут. Предварительный прогрев камеры пароконвектомата на 20-30°C выше рекомендуемой.

Примечание: сухое молоко для приготовления используется в исключительных случаях.

Разведение сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.
Температура подачи +60°... + 65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля.

Цвет – от кремового - до белого, без темных включений.

Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 120г/130г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,43/2,62		3,93/4,3		15,82/17,08		108,37/117,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,11/0,12	0,2/0,22	23,4/25,4	20,39/22,1	32,28/35	18,7/20,3	66,1/71,6	0,75/0,81

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.