

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Наименование блюда: **«СЛОЖНЫЙ ГАРНИР»**
(ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ + ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ).

Номер рецептуры: 434,528

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. | | 63 | 50,4 | 78,8 | 63 |
| с 01.09. по 31.10. | 10,78/13,48 | 67,2 | 50,4 | 84 | 63 |
| с 01.11. по 31.12. | | 72 | 50,4 | 90 | 63 |
| с 01.01. по 28,29 02. | | 77,5 | 50,4 | 96,9 | 63 |
| с 01.03. | | 84 | 50,4 | 105 | 63 |
| 2. Молоко 2,5% жирность | | 9,6 | 9* | 12 | 11,3* |
| или | | | | | |
| Молоко сухое | 0,99/1,24 | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| 3. Вода (для восстановления молока сухого) | | 9 | 9 | 10,5 | 10,5 |
| 4. Масло сливочное 72,5% жирн. | 1,88/2,25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масса картофельного пюре: | | - | 60 | - | 75 |
| 5. Морковь до 01.01. | 7,85/9,82 | 81,8 | 65,4 | 102,3 | 81,8 |
| Морковь с 01.01. | | 87,2 | 65,4 | 109,1 | 81,8 |
| или | | | | | |
| 6. Свекла до 01.01. | 10,46/12,82 | 83,4 | 65,4** | 102,2 | 80,1** |
| Свекла с 01.01. | | 89 | 65,4** | 109 | 80,1** |
| Масса протёртой свеклы или моркови: | | - | 57 | - | 71 |
| 7. Масло сливочное 72,5% жирн. | 2,03/2,55 | 2,7 | 2,7 | 3,4 | 3,4 |
| Масса пюре из моркови или свеклы: | | - | 60 | - | 75 |
| | | | | | |
| Всего сухих веществ: | 33,99/54,98 | | | | |
| Выход: | | - | 120 | - | 150 |

*масса кипячёного молока

**масса отварной очищенной свеклы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление картофельного пюре в наплитной посуде:

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°С. 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 картофельного пюре 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, прогревается в пароконвектомате в режиме «пар», температура 100°C в течение 5 минут.

Предварительный прогрев камеры пароконвектомата на 20-30°C выше рекомендуемой.

Приготовление пюре из моркови или свеклы:

Морковь перебирают, моют, очищают, нарезают соломкой или ломтиком и припускают в течение 15-20 минут.

Свеклу перебирают, моют и отваривают в течение 1 ч 30 минут. Затем охлаждают и очищают от кожицы.

Готовые морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и кипятят 5 минут.

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.

Примечание: сухое молоко для приготовления используется в исключительных случаях.

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

Вкус пюре овощного слегка сладковатый, консистенция средней густоты, нежная, однородная. Цвет соответствует виду используемых продуктов. Без посторонних запахов и привкусов.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 120г/150г)

| Белки,г | | Жиры,г | | Углеводы,г | | Калорийность, ккал | |
|--------------|-----------|-----------|-----------|--------------------------|-----------|--------------------|-----------|
| 2,03/2,54 | | 4,23/4,61 | | 12,04/14,9 | | 94,35/121,3 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | В2 | А | С | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,07/0,09 | 0,07/0,09 | 22,2/27,8 | 13,4/16,8 | 34,75/43,5 | 27,7/34,6 | 67,8/85 | 0,68/0,85 |

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.