

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование блюда: **«КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ»**

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Москва, 2004г.

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.		155	124	167,5	134
с 01.09. по 31.10.	26,54/28,68	164,8	124	178,7	134
с 01.11. по 31.12.		177,1	124	191,6	134
с 01.01. по 28,29 02.		190,8	124	206,2	134
с 01.03.		206,7	124	223,3	134
3. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/3,75	5	5	5	5
Всего сухих веществ:	30,29/32,43				
Выход:		-	120/5	-	130/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофель сортируют, моют, очищают и вновь промывают проточной водой. Подготовленный картофель целиком или дольками, или крупным кубиком заливают горячей водой так, чтобы она покрыла картофель на 1-1,5см, добавляют йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду накрывают крышкой и оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Если сорт картофеля быстро разваривающийся (рассыпчатый), поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после момента закипания, затем отвар сливают, а картофель доводят до готовности образующимся паром. Готовый картофель заправляют кипящим маслом сливочным.

Температура подачи +60... 65°C.

Приготовление в пароконвектомате:

Подготовленный нарезанный картофель 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). Готовый картофель заправляют кипящим маслом сливочным.

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

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма клубней или нарезки должна сохраниться. Консистенция картофеля - рыхлая.

Цвет – цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается.

Вкус и запах – вкус в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 120г/130г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
1,87/2,6		3,62/3,65		23,05/25,5		128,26/137,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,15/0,16	0,15/0,16	20/21,7	24,7/26,8	13,6/14,7	28,4/30,8	73,2/79	1,12/1,1

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.