УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 8.16.1

Наименование блюда: КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 163

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	158	118,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
СЫР	3	2,79
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	7	7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28	28

Выход: 130

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
3,46	5,64	21,05	149,47	44,26	1,14	0,14	0,1	17,24

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 166гр; С 1 ЯНВАРЯ - 174гр; С 1 МАРТА - 183гр.
СЫРОЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАЮТ КУБИКАМИ И ВАРЯТ В ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ, ВОДУ СЛИВАЮТ, КАРТОФЕЛЬ ПОДСУШИВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ УКЛАДЫВАЮТ НА ПОРЦИОННЫЕ СКОВОРОДЫ ИЛИ ПРОТИВЕНЬ, СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ, ЗАЛИВАЮТ СМЕТАННЫМ СОУСОМ, ПОСЫПАЮТ ТЕРТЫМ СЫРОМ. СБРЫЗГИВАЮТ МАСЛОМ И ЗАПЕКАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280 ГРАД.С ДО ГОТОВНОСТИ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КАРТОФЕЛЬ СОХРАНИЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ, РАВНОМЕРНО ПОЛИТ СОУСОМ И ЗАПЕЧЕН. КОНСИСТЕНЦИЯ: СОЧНАЯ, СЛАБО ХРУСТЯЩАЯ. ЦВЕТ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО. ВКУС: УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ЗАПЕЧЕННЫХ ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./