УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №8.28

Наименование блюда: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 336

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	160	120
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5 %	3	3

Выход: 120

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,42	2,96	19,58	114,84	12,36	1,09	0,14	0,08	17,4

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 168гр., С 1 ЯНВАРЯ - 176гр., С 1 МАРТА - 185гр.
КАРТОФЕЛЬ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ, ОЧИЩАЮТ И НАРЕЗАЮТ ЛОМТИКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ ИЛИ КРУПНЫМ КУБИКОМ. КАРТОФЕЛЬ КЛАДУТ В КИПЯЩУЮ ПОДСОЛЕННУЮ ВОДУ. КОГДА КАРТОФЕЛЬ СВАРИТСЯ, ВОДУ СЛИВАЮТ, А КАРТОФЕЛЬ ПОДСУШИВАЮТ, ДЛЯ ЧЕГО ПОСУДУ С НИМ ОСТАВЛЯЮТ НА 5-7 МИНУТ НА МЕНЕЕ ГОРЯЧЕМ УЧАСТКЕ ПЛИТЫ.
ПРИ ОТПУСКЕ КАРТОФЕЛЬ ПОЛИВАЮТ ПРОКИПЯЧЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ, ФОРМА СООТВЕТСТВУЕТ ТИПУ НАРЕЗКЕ, НЕ РАЗВАРЕННЫЙ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ПЛОТНАЯ, РЫХЛАЯ, НО НЕ РАЗВАРИВШАЯСЯ. ЦВЕТ: БЕЛЫЙ С КРЕМОВЫМ ОТТЕНКОМ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ ВАРЕНОМУ КАРТОФЕЛЮ, С ПРИВКУСОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, УМЕРЕННО СОЛЁНЫЙ. ЗАПАХ: ВАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ, СЛИВОЧНОГО МАСЛА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

АРНИР ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60…+65С.

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