УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №8.4.1/1

Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 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: 339

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	148	111
МОЛОКО ПАСТЕР.3.2% ЖИРН.ДЛЯ БЛЮД	24	24
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2

Выход: 130

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,94	2,66	19,25	113,09	40,38	1,02	0,14	0,12	16,41

Технология приготовления:

ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ВАРЯТ В ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ ДО ГОТОВНОСТИ, ВОДУ СЛИВАЮТ, КАРТОФЕЛЬ ПОДСУШИВАЮТ. ВАРЕНЫЙ ГОРЯЧИЙ КАРТОФЕЛЬ ПРОТИРАЮТ, ТЕМПЕРАТУРА ПРОТИРАЕМОГО КАРТОФЕЛЯ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ 80град. В ГОРЯЧИЙ ПРОТЕРТЫЙ КАРТОФЕЛЬ, НЕПРЕРЫВНО ПОМЕШИВАЯ, ДОБАВЛЯЮТ В 2-3 ПРИЕМА ГОРЯЧЕЕ КИПЯЧЕНОЕ МОЛОКО И ПРОКИПЯЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. СМЕСЬ ВЗБИВАЮТ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ОДНОРОДНОЙ ПЫШНОЙ МАССЫ.КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 162гр., С 1 ЯНВАРЯ -170гр., С 1 МАРТА - 178гр.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ПРОТЕРТАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ МАССА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ГУСТАЯ, ПЫШНАЯ, ОДНОРОДНАЯ. ЦВЕТ: БЕЛЫЙ С КРЕМОВЫМ ОТТЕНКОМ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ ВАРЕНОМУ КАРТОФЕЛЮ, С ВЫРАЖЕННЫМ ПРИВКУСОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И КИПЯЧЕННОГО МОЛОКА. УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ, НЕЖНЫЙ. ЗАПАХ: СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ, КИПЯЧЕННОГО МОЛОКА И 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:

ОТПУСКАЮТ С МЯСНЫМИ, РЫБНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ПРОКИПЯЧЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И/ИЛИ СОУСОМ.ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИ ПОДАЧЕ ГАРНИРА ДОЛЖНА БЫТЬ +60...+65 ГРАД.С.

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