

Технологическая карта № **РТ206**

Номер рецептуры: РТ206

Наименование блюда : **\*\*Картофельное пюре**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	184	110	218	130	184	110	218	130
Молоко 2,5 %	20	20	25	25	20	20	25	25
Масло сливочное	4	4	5	5	4	4	5	5
Соль	0.5	0.5	1	1	0.5	0.5	1	1
<b>ВЫХОД</b>	110		130		110		130	

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2—3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Смесь прогревают взбивая на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин. Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** однородная масса без комочков непротертого картофеля.

**Консистенция:** густая, пышная, однородная.

**Цвет:** от кремового до белого, без темных включений.

**Вкус:** в меру соленый, свойственный набору продуктов.

**Запах:** масла и молока, не допускается запах пригоревшего молока

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	110	2.81	3.84	18.92	121.5	37.8	1.03	0.14	0.8	22.26
Детсад	130	3.37	4.77	22.43	146.11	47.88	1.23	0.17	0.95	26.33
ГКП	110	2.81	3.84	18.92	121.5	37.8	1.03	0.14	0.8	22.26
*Сотруд	130	3.37	4.77	22.43	146.11	47.88	1.23	0.17	0.95	26.33

Источники, используемые при составлении: