

Технологическая карта № **РТОС**

Номер рецептуры: РТОС

Наименование блюда : **25-Картофель отварной**

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. | | | | | | | |
|--------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| | Ясли | | Детсад | | | | | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 155 | 116 | 180 | 135 | | | | |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 | | | | |
| Соль йодированная | 1 | 1 | 1.5 | 1.5 | | | | |
| В ы х о д | 110 | | 130 | | | | | |

Технология приготовления:

Очищенный (мелкий целиком, дольками или крупными кубиками) картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, солят закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги то варят его 15 мин после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды -паром.

Пароконвектомат: очищенный нарезанный картофель выкладывают в глубокую перфорированную гастроремкость слоем не более 2 см. Режим «пар+ конвекция» в течение 20-25 минут. Проверяют картофель проколом поварской иглы. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом украшают веточкой зелени. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: форма картофеля сохранена.

Консистенция: рыхлая.

Цвет: от белого до желтоватого, потемнение картофеля не допускается.

Вкус: в меру соленый, свойственный набору продуктов

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 | 2.35 | 3.36 | 18.96 | 115.52 | 16.24 | 1.08 | 0.14 | 0.82 | 23.2 |
| Детсад | 130 | 2.74 | 4.17 | 22.07 | 136.73 | 20.22 | 1.27 | 0.16 | 0.95 | 27 |

Источники, используемые при составлении:
 Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:
 Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"
 _____ О. А. Бура