

Технологическая карта № **КТ206С**

Номер рецептуры: КТ206С

Наименование блюда : **25-Картофельное пюре**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	160	112	180	126				
Масло сливочное	3	3	4	4				
Молоко 2,5 %	30	30	50	50				
В ы х о д	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	3.13	3.37	19.71	121.71	47.92	1.04	0.15	0.83	22.79
Детсад	130	4	4.65	22.94	149.65	73.56	1.19	0.17	0.96	25.85

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г.Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура