

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 380/23Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ запеченное**Номер рецептуры: **ТК № 380/23**Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	307,69	200	30,77	20
с 01.03 по 31.07	333,33	200	33,33	20
с 01.08 по 31.08	250	200	25	20
с 01.09 по 31.10	266,67	200	26,67	20
с 01.11 по 31.12	285,71	200	28,57	20
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,33	1,33	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (72,5%)	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ на смазку листов	3	3	0,3	0,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,36	В1, мг	0,18	Са, мг	38,58
Жиры, г	9,08	С, мг	10,29	Mg, мг	42,61
Углеводы, г	32,01	А, мг	1,69	Р, мг	115,85
Энерг/ценность, ккал	228,36	Е, мг	1,53	Fe, мг	1,65
		Д, мкг	0,09	Zn, мг	0,79
		В2, мг	0,14	Na, мг	502,98
		В12, мкг	0,00	К, мг	1 126,59
				І, мкг	63,62
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно моют щеткой, очищают и вновь промывают в холодной проточной воде.

Целые клубни картофеля (мелкий) или разрезанный на части (крупный), закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля).

Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля.

После доведения до готовности отвар сливают, картофель подсушивают, для чего посуду закрывают крышкой и оставляют на менее горячем участке плиты на 2-3 мин.

Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и часть растопленного и доведенного до кипения масла сливочного. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Затем смесь через кондитерский мешок отсаживают на смазанный маслом лист или противень, сбрызгивают оставшейся частью прокипяченного сливочного масла и запекают в духовке при температуре 200-220* С в течении 5-7 минут (время запекания зависит от массы порции пюре).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, сбоку от основного горячего блюда.

Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21

п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуются реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сохранившее форму отсадки, с аккуратным запеченным узором;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежеваренного картофеля, с ароматом молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

Шеф-повар  Тылчина К. В.

Инженер-технолог  Вышемирская А. В.