

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для учреждений общественного питания*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	114	114 8,58	11,4	11,4 8,58
Молоко	15,8	15,8	1,58	1,58
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход:	-	1000	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150 г)

Белки (г)	3,0
Жиры (г)	4,6
Углеводы (г)	33,0
Энергетичность (ккал)	189,0

Ca (мг)	20,7
Mg (мг)	10,0
Fe (мг)	0,6
C (мг)	2,07

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесью взбивают до однородной пышной массы. Температура протертого картофеля д.б. не ниже 60С, чтобы картофельное пюре не было тягучим. *+ держим 60С*

Требования к качеству:

Внешний вид картофельная масса аккуратно уложенная подравнивается и с нанесенным рисунком покрывается маслом или соусом или с рассыпанным луком.

Консистенция густая, пышная, однородная.

Цвет от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус картофельного пюре умеренно соленый, нежный с выраженным привкусом кипяченого молока.

Реализация в фойе школы в лет. к. с. с момента открытия - я.



Севанов Игорь Александрович