



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**
 Номер рецептуры **128**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	175,5	132	17,55	13,2
Молоко	24	22,5	2,4	2,25
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,255	9,615	18,885	181,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
43,72	28,77	1,08	18,69

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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 картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля.

Цвет - от кремового до белого, без темных включений.

Вкус - слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Запах – свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.