

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 426

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель или картофель молодой	198,0	148,35
2	Масса отварного картофеля	-	144
	Масло сливочное	6,7	6,7
	Выход	150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	2,85
Жиры(г)	6,15
Углеводы(г)	19,05
Ккал	146,02

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, 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 быстрорастворимый, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Расчет химического состава (жиры) велся по растительному маслу.