

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 429)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель	203,4	151,2
2	Сливочное масло	8,1	8,1
3	Молоко	28,8	27,0
Выход		180	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,78
Жиры(г)	7,92
Углеводы(г)	19,62
Ккал	165,6

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 картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65°С.

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.