

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**
Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 426**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель или картофель молодой	224,4	168
2	Масса отварного картофеля	-	163,2
	Масло сливочное	7,6	7,6
	Выход	170	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,23
Жиры(г)	6,97
Углеводы(г)	21,59
Ккал	165,5

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 быстрорастворивающийся, 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.