

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **ТТК 8**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под  
Рецептура №163

Наименование сырья
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МОРКОВЬ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)
КАРТОФЕЛЬ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
<b>Выход: 180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,60	В1, мг	0,12
Жиры, г	9,60	С, мг	9,43
Углеводы, г	24,60	А, мг	0,37
Энергетическая ценность, ккал	246,40	Е, мг	2,89
		Д, мкг	1,54
		В2, мг	0,32

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут.

Подготовленный картофель варят в воде подсоленной до готовности, воду сливают, картофель обсушивают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным. Морковь нарезают мелкой морковью, раскладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным.

заливают продуктом яичным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 250-280 корочки на его поверхности.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: картофель, нарезанный ломтиками, сохранившими форму, равномерно пропечен

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - от светло-золотистого до золотистого.

Вкус: умеренно соленый, свойственный запеченному картофелю с маслом.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J**

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во  
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья
КАРТОФЕЛЬ
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
<b>Выход: 180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	6,20
Жиры, г	5,76
Углеводы, г	24,48
Энергетическая ценность, ккал	164,70

В1, мг	0,10
С, мг	8,33
А, мг	0,03
Е, мг	0,22
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,10

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температуру пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерыв растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи не ниже +65С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

АРТА № 8

редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	19,5	16,4	1,95	1,64
	18,75	15	1,87	1,5
	1,19	48	119	4,8
	3,6	3,6	0,36	0,36
	8,76	8,76	0,87	0,87
	3,84	3,648	0,38	0,364
	171,43	120	15	12
	3,6	3,6	0,36	0,36
	1,8	1,8	0,18	0,18

Ca, мг	59,32
Mg, мг	31,98
P, мг	175,62
Fe, мг	2,57
K, мг	654,56
I, мкг	18,60
F, мг	0,08
Se, мг	0,02

от и нарезают ломтиками или кубиками. Лук репчатый очищенный нарезают  
им кубиком и слегка пассеруют в масле. Картофель смешивают с луком,

°С до температуры внутри изделия не ниже 80 °С и образования румяной

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 312

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	205,2	153,9	20,52	15,39
	28,44	27	2,84	2,7
	6,3	6,3	0,63	0,63
	1,8	1,8	0,18	0,18

Ca, мг	43,55
Mg, мг	25,07
P, мг	72,64
Fe, мг	1,01
K, мг	618,59
I, мкг	7,26
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают,  
ра протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное  
ывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и

юка, умеренно соленый, нежный.