

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 147

Картофель жареный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель жареный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель жареный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	193	145
Масло растительное	10	10
Масса жареного картофеля		100
Выход блюда	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью. Кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым маслом и жарят 15-20 минут, периодически помешивая до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не поджарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При использовании электросковороды перед окончанием жарки закрывают крышку и доводят картофель до готовности.

При отпуске картофель можно посыпать зеленью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: брусочки или кубики, или дольки, или ломтики сохранили форму, равномерно обжарены.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – от светло-золотистого до золотистого.

Запах: жареного картофеля без постороннего запаха.

Вкус: свойственный жареному картофелю с маслом, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель жареный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,3	5,4	18,2	126

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____