

утверждаю

Председатель совета

ПТТО «Октябрьское»



Авдеева С.Н.

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 525

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	120	15,0	12,0
Молоко	28	28	2,8	2,8
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	24	24	2,4	2,4
Выход:		150		15

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,12	4,87	20,37	137,79

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

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.