**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2014

стр. 280

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 114 | 85,5 | 148,2 | 111,15 |
| Молоко | 15,8 | 15 | 20,54 | 19,5 |
| Соль | 1,3 | 1,3 | 1,7 | 1,7 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход: | - | 100/3 | - | 130/3 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 100/3 | 1,98 | 3,05 | 8,79 | 70,47 | 29,58 | 0,81 | 0,11 | 0,09 | 23,01 |
| 130/3 | 2,57 | 3,96 | 11,42 | 91,61 | 36,98 | 10,09 | 0,14 | 0,11 | 29,91 |

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Варёный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приёма горячее кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протёртая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный варёному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипячёного молока и сливочного масла

\