



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	236,77	153,9	23,68	15,39
с 01.03 по 31.07	256,5	153,9	25,65	15,39
с 01.08 по 31.08	192,38	153,9	19,24	15,39
с 01.09 по 31.10	205,2	153,9	20,52	15,39
с 01.11 по 31.12	219,86	153,9	21,99	15,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,4	28,4	2,84	2,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,8	107,8	10,78	10,78
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82	В1, мг	0,15	Са, мг	49,50
Жиры, г	5,82	С, мг	12,46	Mg, мг	36,11
Углеводы, г	25,81	А, мг	0,05	Р, мг	102,08
Энергетическая ценность, ккал	175,44	Е, мг	0,29	Fe, мг	1,43
		Д, мкг	0,09	К, мг	916,93
		В2, мг	0,13	І, мкг	10,26
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

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, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.