



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г.Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Пюре картофельное»

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тютельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.01.по 29.02	200	120	216	140
с 01.03.по 31.08	200	120	234	140
с 01.09.по 31.10	166	120	186	140
с 01.11.по 31.12	180	120	200	140
Картофель нового урожая до 01.09	155	120	175	140
Молоко	30	30	30	30
Масло сливочное	3	3	4	4
ВЫХОД:		130		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
2,92	4,57	19,47	130,7	0,11	17,3	24,29	35,21	82,47	26,43	0,96

Технология приготовления: Картофель перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке картофеля снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки картофель повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения. Нарезанный картофель должен сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Подготовленный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C. Горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи: +60.....+65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса без комочков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.