

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-11г**Наименование изделия:**Картофельное пюре**Номер рецептуры:**54-11г**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель 01.09-31.10	171.4	126.0	2.37	0.44	18.69	88.2
3	Картофель 31.10-31.12	182.7					
5	Картофель 31.12-28.02	195.3					
7	Картофель 29.02-01.09	211.7					
9	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.8	6.8	0.05	4.34	0.08	39.6
10	Молоко 2.5% м.д.ж	24.0	24.0	0.65	0.53	1.05	11.6
11	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	3.07	5.31	19.82	139.4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Картофель	0.11	0.07	2.27	0.00	10	5	594	11	25	64	1	6.30	0.3	37.80
2	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18.36	0.09	0	1	2	1	0	2	0	0.00	0.1	0.19
3	Молоко 2.5% м.д.ж	0.01	0.03	3.17	0.00	0	9	29	25	3	19	0	2.16	0.4	4.80
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.00	0.0	0.00
Итого		0.12	0.11	23.8	0.09	10	162	625	39	28	85	1	28.46	0.8	42.79

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.