

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Д.А. Дрыженков



**Технологическая карта.  
« Картофель в молоке»**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в  
дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.  
Дели принт, 2012 г, рецептура № 126 стр 153.**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса гр.на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель				
с 01.09	97,3	73	145	109
с 01.11.	104,2		155,7	
с 01.01.	112,3		167,7	
с 01.03.	121,6		181,6	
до 01.09.	91,2		136,2	
Молоко	30	29	45	43
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход</b>	-	<b>100</b>	-	<b>150</b>

**Технология приготовления.**

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске можно посыпать зеленью.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид* : картофель сохранил форму нарезки.

*Цвет*: белый с желтыми блестками масла на поверхности.

*Консистенция* : мягкая.

*Вкус*: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов.

*Запах*: отварного картофеля и молока.

На 100гр :

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 2,25	В1- 0,08	Са-39,6
Ж- 4,57	В2- 0,09	Mg-17,8
У- 12,2	А- 26	Р-63,1
Э.Ц- 99 ккал		Fe- 0,67

На 150 гр :

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 3,33	В1- 0,13	Са-58,3
Ж- 5,07	В2- 0,12	Mg-26,5
У- 18,18	А- 29	Р-93,3
Э.Ц- 132 ккал		Fe- 0,99

Руководитель производства

Сапрыкина М.А