

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

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



**Технологическая карта .  
«Пюре картофельное»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в  
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.  
Дели принт, 2012 г, рецептура №321 стр 280.*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель						
с 01.09.	114	85,5	136,8	102,6	171	128,25
с 01.11.	122,1		146,5		183,2	
с 01.01.	131,5		157,8		197,3	
с 01.03.	142,5		171		213,7	
до 01.09.	106,8		128,3		160,3	
Молоко	15,8	15 (кипяченое)	19	18	23,7	22,5 (кипяченое)
Масло масло сливочное	3,5	3,5	4,2	4,2	5,25	5,25
<b>Выход :</b>	<b>100</b>		<b>120</b>		<b>150</b>	

**Технология приготовления.**

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, в два-три приема вводят горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид :* протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором.

*Цвет :* от светло-кремового до кремового или белый.

*Консистенция :* густая, пышная, однородная.

*Вкус:* картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.

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

**100 гр**

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,04	В1-0,093	Са- 24,65
Ж-3,2	В2-0,074	Fe- 0,67
У-13,62	С- -12,1	Na-3,69
Э.Ц- 91,5		P-57,73

120 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,45	В1-0,11	Са- 29,58
Ж-3,84	В2-0,089	Fe- 0,8
У-16,34	С- -14,52	Na-4,42
Э.Ц- 109,8		P-69,27

150 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 3,06	В1-0,14	Са- 36,98
Ж-4,8	В2-0,11	Fe- 1
У-21,79	С- -18,15	Na-5,53
Э.Ц- 137,25		P-86,6

Руководитель производства



Сапрыкина М.А