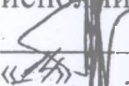



Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела  
по образованию  
Брестского районного  
исполнительного комитета  
  
В.В. Черепенько  
«12» 2022

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Брестского района»  
  
В.М. Кушнерук  
«12» 2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Картофель «Золотые дольки»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «13» 01 2023 г.

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	386,4	290,0
С 01.11 по 31.12	414,0	290,0
С 01.01 по 28-29. 02	445,8	290,0
С 01.03	483,0	290,0
Соль	1,0	1,0
Масло растительное	21,0	21,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель предварительно промывают, перебирают и повторно промывают в проточной воде.

Нарезанный дольками сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см. на сковороду с разогретым маслом и жарят 15-20 минут, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 до +280°C в течение 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи +65°C.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – жаренный картофель в основном сохранивший форму нарезки – дольки;

*цвет* – светло-коричневый с золотистым оттенком;

*вкус, запах* – характерный для картофеля, чуть солоноватый;

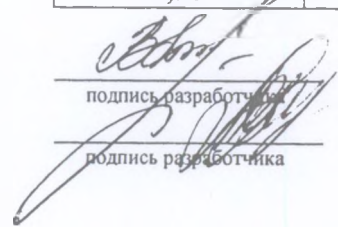
*консистенция* – мягкая, плотная, картофель в основном не помят.

**4. Срок годности и условия хранения:**

Приготавливают по мере реализации. При массовом приготовлении может храниться на мармите или в жарочном шкафу не более 30 минут.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,58	9,3	21,27	181,4

  
подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитрица  
расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец  
расшифровка подписи