



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию

Картофель запеченный «Антошкина картошка»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель брусочками, ломтиками дольками		
С 01.09 по 31.10	286	
С 01.11 по 31.12	306,7	214,5
С 01.01 по 28.29.02	330,9	
С 01.03	357,5	
Соль	1	1
Масло растительное	15	15
Выход готовой продукции:	150	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно, промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают брусочками, ломтиками, дольками.

Подготовленный картофель подсушивают, посыпают солью, хорошо перемешивают, укладывают на противень с растительным маслом или в гостроемкость ровным слоем и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-220°C или в пароконвектомате при температуре 180°C и 30% пара в течение 25-30 мин.

3. Правила оформления и подачи:

Подают в качестве гарнира или как блюдо. Оптимальная температура блюда при подаче +65°C.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – запеченный картофель в основном сохранивший форму нарезки - брусочки, ломтики, дольки;

цвет – светло-коричневый с золотистым оттенком;

вкус, запах – характерный для запеченного картофеля;

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

5. Срок годности и условия хранения:

на мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
2,86	10,56	23,31	855,36/204,3

Инженер-технолог

Л.И.Сорочук