

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.С. Крупская

2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Картофель запечённый «Аппетитный»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 11.06.2024

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Полуфабрикат. Картофель необжаренный гарнирный в резаном виде быстрозамороженный	150	150
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло растительное	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100</b>	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Перед приготовлением картофель не размораживать.

Полуфабрикат «Картофель необжаренный гарнирный в резаном виде быстрозамороженный» освобождают от упаковки, выкладывают слоем не более 5 см на сковороду или противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование, периодически помешивая, до образования румяной корочки. В конце приготовления посыпают солью и перемешивают.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид - запечённый картофель, в основном сохранивший форму нарезки;  
цвет - от светло-жёлтого до светло-коричневого;  
вкус и запах: характерный для запечённого картофеля;  
консистенция: мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента окончания технологического процесса.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
2,8	3,5	21,8	134/561

  
подпись разработчика

Ромашкевич Л.А.  
расшифровка подписи

см. фр-шт. №100 от 11.06.2024 г. Л.С. Крупская (исх. №27.4/3923 от 18.06.2024)