

Для работы на пароконвекционных печах
Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности
бюджетных организаций Смоленвичского района»

(наименование организации)



Технологическая карта № 2
« Картофель по- деревенски»

по СТЬ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Дата введения в действие 26.04 2023г.

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель:						
Молодой сырой очищен. до 01.09	194,9	155,9	292,4	233,9	389,8	311,8
С 01:09. по 31.10.	207,9	155,9	311,9	233,9	415,8	311,8
С 01.11 по 31.12.	222,7	155,9	334,1	233,9	445,4	311,8
С 01:01. по 28-29.02	239,9	155,9	359,9	233,9	479,8	311,8
С 01.03	259,8	155,9	389,7	233,9	519,6	311,8
Соль	0,42	0,42	0,63	0,63	0,84	0,84
Масло растительное	0,55	0,55	0,825	0,83	1,1	1,1
Выход готовой продукции	-	100	-	150	-	200

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Картофель предварительно перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Нарезают дольками (допустимо брусочками) сырой картофель, промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью. Картофель выкладывают слоем 1,5-2 см в гастроёмкость и помещают в разогретую камеру пароконвектомата обжариваться до золотистого цвета. На режиме конвекция, температура 210 С, время приготовления 15 минут. Рекомендуемый объем загрузки для одной гастроёмкости примерно 1,2 кг.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают в качестве гарнир или как самостоятельное блюдо. Оптимальная температура подачи блюда +65 С. картофель отпускают без

сметаны. В зависимости от спроса отпускают картофель со сметаной и посыпают зеленью.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям
внешний вид – жареный картофель в основном сохранивший форму нарезки-дольки (брусочки);
цвет – светло – коричневый с золотистым оттенком;
вкус, запах – характерный для картофеля, чуть солоноватый;
консистенция – мягкая, плотная, картофель в основном не помят.

5. Срок реализации:

Приготавливают по мере реализации. При массовом приготовлении может храниться под крышкой на мармите или гастроемкости в пароконвекционной печи не более 30 минут.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
на 100 г	2,0	7,3	16,3	142,93 / 598,8
на 150 г	3,0	10,95	24,5	214,4 / 898,3
на 200 г	4,0	14,6	32,6	285,9 / 1197,9

Инженер-технолог
должность

подпись

Т.В. Костеневич
расшифровка подписи