

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю
Директор ОАО «Комбинат
школьного питания»
Л.В. Наровская
« 14 » « 12 » 2022г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460
На кулинарную продукцию

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
(приготовление в пароконвектомате)

Дата введения: 14.12.2022 г.

по СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 01.09 по 31.10	199,5	150
с 01.11 по 31.12	214,5	
с 01.01. по 28-29.02	231	
с 01.03	250,5	
Масло растительное	5	5
Соль	0,8	0,8
Куркума	0,2	0,2
Выход готовой продукции	100	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Картофель очищенный (полуфабрикат) освобождают от упаковки, промывают и нарезают дольками или ломтиками. Затем добавляют соль, куркуму, масло растительное и перемешивают. Картофель выкладывают на противень и запекают в пароконвектомате при температуре 170-180°C, влажности 70% в течение 20 минут.

Блюдо может готовиться выходом 100-200г.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид - запеченный картофель, сохранивший форму нарезки – дольки или ломтики;

цвет – светло-коричневый с золотистым оттенком;

вкус, запах – характерный для картофеля;

консистенция – мягкая, плотная.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

На мармите или горячей плите - не более 3 часов.

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
2,8	4,6	26,9	640 кДж (153 ккал)

К.К. Андреев

К.К. Андреев