



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №27
на кулинарную продукцию

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ПАПРИКОЙ

наименование кулинарной продукции

по СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель молодой	153,3		229,9	
С 01.09 по 31.10	163,5		245,2	
С 01.11 по 31.12	175,1	122,6	262,7	183,9
С 01.01 по 29.02	187,7		282,9	
С 01.03	204,3		306,5	
Чеснок	1,2	0,9	1,8	1,4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Паприка сладкая молотая	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	10,5	10,5
Выход готовой продукции	100,0		150,0	

Акт контрольной проработки от 15.05.2024г

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Подготовленный картофель нарезают дольками, промывают в холодной воде, обсушивают. Добавляют соль, паприку молотую, а также предварительно подготовленный мелко нарубленный чеснок, перемешивают. Картофель выкладывают в емкость слоем 1,5-2 см, смазанную растительным маслом. Запекают в жарочном шкафу в течении 15-25 минут при температуре 220-280°C или в пароконвектомате в режиме «конвекция» в течении 20 минут при температуре 180°C, периодически перемешивая до готовности. Рекомендуемый объем загрузки для одной гастроремкости примерно 1,2 кг.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – картофель сохранил форму;

Цвет – от золотистого до светло-коричневого;

Вкус, запах – характерный для запеченного картофеля, без посторонних привкусов и запахов;

Консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или жарочном шкафу или в пароконвектомате не более 3 часов с момента приготовления.

5.Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
на 100 г	1,9	2,9	14,9	93/389,1

Инженер-технолог

В.В. Пышная