

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В. Лукашевич

«23» 09 2022 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Картофель тушеный 'Золотистый'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «23» 09 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	105/ 157,5*	84/ 126
или Картофель с 01.09 по 31.10	112/ 168*	
или Картофель с 01.11 по 31.12	120/ 180*	
или Картофель с 01.03	129,2/ 193,8*	
или Картофель с 01.03	140/ 210*	
или Картофель очищенный п/ф	84/ 126	
Морковь до 01.01	30,75/ 46,13*	24,6/ 36,9
или Морковь с 01.01	32,8/ 49,2*	
или Морковь очищенная п/ф	24,6/ 36,9	
Масло сливочное	5/ 7,5	5/ 7,5
Масса пассерованной моркови	-	16,7/ 25
Соль йодированная	0,7/ 1	0,7/ 1
Чеснок	0,6/ 0,9*	0,47/ 0,7
Зелень петрушки сушеная	0,2/ 0,3	0,2/ 0,3
Лавровый лист	0,007/ 0,01	0,007/ 0,01
Вода	15/ 22,5	15/ 22,5
Выход готового изделия:	100/ 150	

* - Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают проточной водой), нарезают дольками, или брусочком, или крупным кубиком.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают в проточной воде, измельчают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (п/ф моркови очищенной промывают в проточной воде), нарезают соломкой, или мелким кубиком, или ломтиком. Морковь пассеруют на сливочном масле при температуре не выше 110°C в течение 10-15 минут.

Нарезанный картофель заливают горячей кипячёной водой, доводят до кипения и тушат до готовности в течение 25-30 мин. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованную морковь и соль. В конце тушения добавляют измельчённый чеснок, лавровый лист и зелень петрушки (сушеную).

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – картофель и морковь хорошо очищены, нарезаны в соответствии с технологией приготовления, форма нарезки картофеля в основном сохранена;

цвет - золотистый с оранжевыми вкраплениями моркови;

вкус, запах - характерный для картофеля, с привкусом пассерованной моркови и ароматом чеснока;

консистенция - мягкая.

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

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,9	3,2	14,0	97/406


подпись разработчика

Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи

