



Утверждаю

Директор ОАО «Комбинат
школьного питания»

Н.В. Наровская

2019г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 387

на кулинарную продукцию

Картофель, запеченный в сметанном соусеДата введения 18.06.2019 г.

СТБ 1210-2010

1. РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 01.09 по 31.10	233,3	175
с 01.11 по 31.12	250,0	
с 01.01 по 28-29.02	269,2	
с 01.03	291,6	
или картофель молодой	226	181
Соль	2	2
Масса готового картофеля	-	170
Соус сметанный:	-	100
Сметана	50	50
Мука пшеничная	5,0	5,0
Соль	0,8	0,8
Вода	50	50
Сыр	5,0	5,0
Масло сливочное или масло растительное	5	5
Масса полуфабриката	-	280
Выход готовой продукции	250	

2. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, затем нарезают ломтиками или кубиками. Молодой картофель можно использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на противень, смазанный маслом сливочным или растительным, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Блюдо можно отпускать массой 100-250г на порцию.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид — картофель хорошо очищен, запечен (кубиками, ломтиками или целыми клубнями) в сметанном соусе, поверхность неровная, окрашена неравномерно;

цвет — корочки от светло-кремового неоднородного до светло—коричневого;

вкус, запах — характерный для картофеля, с привкусом соуса и ароматом сыра;

консистенция — мягкая, сочная.

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)
2,9	9,6	12,6	636 кДж (152 ккал)

И.В.Зайцева