

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю. А. Короткевич
« 15 » *сентября* 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, Г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой до 01.09	271,9	217,5
с 01.09 по 31.10	290	
с 01.11 по 31.12	310,7	
с 01.01 по 28-29.02	334,6	
с 01.03	362,5	
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Томатный соус	0,9	0,9
Выход готовой продукции	150	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Очищенный картофель нарезают дольками, солят, добавляют масло растительное, томатный соус, перемешивают, кладут слоем не более 5см на противень и запекают в жарочном шкафу при t 200-220°C в течение 15-20 минут до образования золотистой корочки. За 5 минут до готовности кладут мелко нарезанные кусочки сливочного масла.

Картофель отпускают в качестве гарнира. Оптимальная температура подачи +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — картофель дольками. Сверху золотистая корочка, не допускается подгоревшие дольки;

цвет — светло-желтый, с золотистым оттенком;

вкус, запах — характерный для картофеля, с привкусом и ароматом сливочного масла;

консистенция — мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
2,0	1,2	19,4	96,4 / 403,3

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малащенко

Е.А.Порфенцова