

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего

 Ю. А. Короткевич  
« 15 » \_\_\_\_\_ 2023 года



**ФИРМЕННОЕ БЛЮДО**

Технологическая карта  
на кулинарную продукцию

**КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ**

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	241,5	193
с 01.09 по 31.10	257	
с 01.11 по 31.12	276	
с 01.01 по 28-29.02	297	
с 01.03	322	
Соль	1	1
Масло растительное	5	5
Сметана	10	10
Сыр полутвердый	15	15
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают брусочками, ломтиками, дольками.

Подготовленный картофель подсушивают, посыпают солью, хорошо перемешивают, укладывают на смазанный растительным маслом противень ровным слоем и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C или в пароконвектомате при температуре 180°C и 30% пара в течение 25-30 мин.

Подготовленный сыр натирают на терке. За 10 минут до готовности картофеля, поливают сметаной (делают сетку), посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

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

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – запеченный картофель с сыром, сохранивший форму нарезки; картофель - брусочки, ломтики, дольки;

*цвет* – светло-коричневый с золотистым оттенком;

*вкус, запах* – характерный для запеченного картофеля со сметаной и сыром;

*консистенция* – мягкая, плотная.

**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
4,76	11,5	18,9	198,14 / 829,6

Инженер-технолог

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко

Е.А.Порфенцова