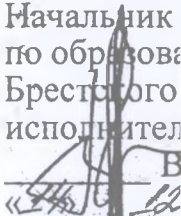
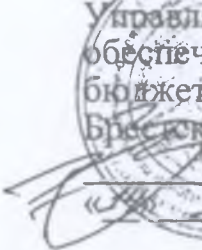


Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В. Черепенько
2022

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»

В.М. Кушнерук
2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Картофельное пюре запеченное
«Нежность»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 02 2023 г.

1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	228,0	171,0
С 01.11 по 31.12	244,3	171,0
С 01.01 по 28-29. 02	263,0	171,0
С 01.03	285,0	171,0
Яйцо	-	13,0
Масло растительное	2,0	2,0
Соль	1,0	1,0
Сметана	10,2	10,0
Масло сливочное	7,0	7,0
Молоко	30,0	30,0
Выход готовой продукции с маслом сливочным	200/5	

2. технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенный картофель кладут в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см. (0,6-0,7 л. на 1 кг.), варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и протирают. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Картофельное пюре выкладывают на противень, смазанный маслом растительным. Пюре смазывают смесью яиц со сметаной, на поверхность наносят узор ложкой и запекают в жарочном шкафу при температуре +250 до +280°C в течение 5-7 минут.

При отпуске пюре нарезают на порции и поливают маслом сливочным. Оптимальная температура блюда при подаче +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – пюре прямоугольной или треугольной формы, полито маслом сливочным;

цвет – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – от бело-желтого до желтого;

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

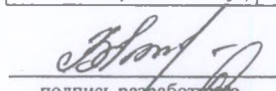
консистенция – эластичная, слегка твердоватая у корочки, без комков.

4. Срок годности и условия хранения:

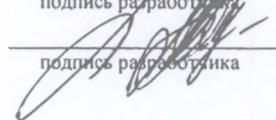
На мармите или горячей плите не более 3 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,73	6,71	13,13	125,64



подпись разработчика



подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи