

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций
Могилевского района»
С.В. Григорович
«3» января 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
на кулинарную продукцию

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель 01.09 по 31.10	299,3	225
с 01.11 по 31.12	321,2	
с 01.01 по 28-29.02	346,5	
с 01.03	375,8	
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	7,5	7,5
Чеснок	1,2	0,9
Выход готового изделия:		150

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Нарезают на дольки высотой не более 1,5 см. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки, промывают проточной водой, измельчают. Картофельные дольки соединяют с чесноком, солью и маслом растительным (2/3 части). Тщательно перемешивают, выкладывают на смазанный растительным маслом (1/3 часть) противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-220°C, в течении 20-25 минут.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид: дольки картофеля сохранившие форму, с румяной корочкой.

Консистенция: плотная.

Цвет: золотистый, светло-коричневый.

Запах: характерный запаха чеснока и картофеля.

Вкус: свойственный картофелю и чесноку.

Срок годности и условия хранения.

не более 2 часов на мармите.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
2,61	4,91	21,42	141,68/592,8



подпись

Д.Н. Стеларова

расшифровка подписи