



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
ПЮРЕШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

1. **Рецептура:** по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, | |
|---------------------------------|--|-------|
| | мл | |
| | Брутто | Нетто |
| Картофель молодой | 1125 | 900 |
| или | | |
| Картофель с 1.09 по 31.10 | 1200 | |
| с 1.11 по 31.12 | 1286 | |
| с 1.01 по 28-29.02 | 1385 | |
| или | | |
| Картофель очищенный | 900 | |
| Соль | 5 | 5 |
| Молоко | 116 | 110* |
| Масло сливочное | 35 | 35 |
| Выход готовой продукции: | 1000 | |

* масса кипяченого молока

2. Описание 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, добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло и протирают на протирочной машине.

Оптимальная температура подачи +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – пышная протертая однородная масса, сохраняющая форму, заправленная маслом и молоком;

цвет – от белого до светло-желтого;

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

консистенция – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц..

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г продукта

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 2,0 | 3,17 | 13,85 | 94,1 |

подпись разработчика

расшифровка подписи