**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс,

2017 стр. 243

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | | | |  | | | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | | | | | |
| 1 порция | | | | 100 порции | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель до 1-го сентября | 193 | 154,2 | 160 | 128,25 | 19300 | 15420 | 16000 | 12825 |
| \*\*\* с 1-го сентября | 205 | 154,2 | 171 | 128,25 | 20500 | 15420 | 17100 | 12825 |
| \*\*\* с 1-го ноября | 220,5 | 154,2 | 183,4 | 128,25 | 22050 | 15420 | 18340 | 12825 |
| \*\*\* с 1-го января | 237,5 | 154,2 | 197,5 | 128,25 | 23750 | 15420 | 19750 | 12825 |
| \*\*\* с 1-го марта | 257,5 | 154,2 | 214,2 | 128,25 | 25750 | 15420 | 21420 | 12825 |
| Соль | 0,9 | 0,9 | 0,7 | 0,7 | 90 | 90 | 70 | 70 |
| Молоко | 28,4 | 27 | 23,7 | 22,5 | 2840 | 2700 | 2370 | 2250 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| **Выход:** | **-** | **180/5** | **-** | **150/5** | **-** | **18000/500** | **-** | **15000/500** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | Mg | B1 | В2 | С |
| 180/5 | 3,71 | 9,94 | 26,4 | 206,4 | 57,37 | 0,00 | 9,6 | 0,2 | 0,09 | 9,53 |
| 150/5 | 3,09 | 8,28 | 22,0 | 172,0 | 47,81 | 0,00 | 8,0 | 0,16 | 0,08 | 7,94 |

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Варёный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приёма горячее кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Пюре картофельное подается в тарелке для 2-х блюд.

Температура подачи блюда должна быть не менее 65С.

Срок реализации пюре картофельного при хранении на мармите или горячей плите – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: протёртая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный варёному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипячёного молока и сливочного масла