\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 319

**Технологическая карта № 34**

**Картофель в молоке**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 кг** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель (с 1.09 по 31.10), | 120 | 90 | 1000 | 750 |
| или картофель (1.11-31.12), | 128,6 | 90 | 1071 | 750 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 138,5 | 90 | 1154 | 750 |
| или картофель (с 1.03) | 150 | 90 | 1250 | 750 |
| Молоко | 40 | 40 | 300 | 300 |
| Масло сливочное | 2,4 | 2,4 | 20 | 20 |
| Соль | 0,05 | 0,05 | 0,42 | 0,42 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 10 | 10 |
| **Выход** | **-** | **120** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку подсушивают, разводят горячим молоком, солят, проваривают. Процеживают и вновь доводят до кипения.

**Химический состав данного блюда на 120 г:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,81 | 2,98 | 15,72 | 101,28 | 12,93 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_