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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 318

**Технологическая карта № 22**

**Картофель отварной**

|  |  |
| --- | --- |
| **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), | 202 | 151,5 | 1333 | 1000 |
| или картофель (1.11-31.12), | 216,4 | 151,5 | 1428,6 | 1000 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 232 | 151,5 | 1538,5 | 1000 |
| или картофель (с 1.03) | 252,5 | 151,5 | 1667 | 1000 |
| Соль | 2 | 2 | 13 | 13 |
| Масса отварного картофеля | - | 147 | - | 970 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 35 | 35 |
| **Выход**  | **-** | **150** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

 Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг).

 Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

**Химический состав данного блюда на 150 г:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 2,86 | 4,32 | 23,01 | 142,36 | 21,00 |

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