



Пюре картофельное № 321

Наименование блюда: **Пюре картофельное**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 321

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутьяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 130/120 грамм нетто/на 100/120 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------------|-------------|--------------|------------|------------|
| Картофель | 148,2/136,8 | 111,15/102,6 | 114/136,8 | 85,8/102,6 |
| Молоко | 20,54/18,96 | 20,54/18,96 | 15,8/18,96 | 15,8/18,96 |
| Масло сливочное | 4,55/4,2 | 4,55/4,2 | 3,5/4,2 | 3,5/4,2 |
| Соль пищевая йодированная | 0,68/0,63 | 0,68/0,63 | 0,52/0,63 | 0,52/0,63 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 130/120 грамм блюда | Содержание питательных веществ на 100/120 грамм блюда |
|--|---|---|
| Белки, г | 2,652/2,448 | 2,04/2,448 |
| Жиры, г | 4,16/3,84 | 3,2/3,84 |
| Углеводы, г | 17,719/16,356 | 13,63/16,356 |
| Калорийность, ккал | 118,95/109,8 | 91,5/109,8 |
| В1, мг | 0,117/0,108 | 0,09/0,108 |
| В2, мг | 0,091/0,084 | 0,07/0,084 |
| С, мг | 15,743/14,532 | 12,11/14,532 |
| Са, мг | 32,045/29,58 | 24,65/29,58 |
| Fe, мг | 0,871/0,804 | 0,67/0,804 |

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла