

*Блюда из
картофеля и
овощей*

Технологическая карта № **Д07АА19**

Наименование изделия: **Картофель отварной с маслом**

Номер рецептуры: **135**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель, с сентября (25%)	120	96
с ноября (30%)	137,143	96
с января (35%)	147,692	96
с марта (40%)	160	96
масло сливочное	1,8	1,8
Выход:		90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
1,8	1,98	13,5	80	8,58	0,76	0,08	0,05	3,72

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, кладут в подсоленную кипящую воду, варят до готовности. Отвар сливают и картофель подсушивают.

Картофель отпускают горячим и поливают растительным маслом.

Температура подачи 65°С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус и запах: картофеля и масла сливочного, умеренно соленый

Технологическая карта № **Д07АА19**

Наименование изделия: **Картофель отварной с маслом**

Номер рецептуры: **135**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель, с сентября (25%)	200	160
с ноября (30%)	228,571	160
с января (35%)	246,154	160
с марта (40%)	266,667	160
масло сливочное	3	3
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
3	3,3	22,5	134	14,3	1,26	0,13	0,09	6,2

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, кладут в подсоленную кипящую воду, варят до готовности. Отвар сливают и картофель подсушивают.

Картофель отпускают горячим и поливают растительным маслом.

Температура подачи 65°С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус и запах: картофеля и масла сливочного, умеренно соленый

Технологическая карта № **Д07ЕВ19**

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: **137**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель	171,25	128,75
молоко	23,75	22,5
масло сливочное	5,25	5,25
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
3	4,63	20,13	136	35,63	1,04	0,11	0,1	10,43

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Промытый и очищенный картофель нарезают кубиками, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят 10 минут.Отвар сливают, картофель заливают горячим кипяченным молоком, солят и варят до готовности. Картофель отпускают горячим со сливочным маслом.Температура подачи 60-65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, 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 с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта № **Д07ЕВ19**

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: **137**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель	205,5	154,5
молоко	28,5	27
масло сливочное	6,3	6,3
Выход:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
3,6	5,56	24,16	163	42,76	1,25	0,13	0,12	12,52

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Промытый и очищенный картофель нарезают кубиками, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят 10 минут.Отвар сливают, картофель заливают горячим кипяченным молоком, солят и варят до готовности. Картофель отпускают горячим со сливочным маслом.Температура подачи 60-65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, 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 с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта № **Д07ЕГ19**

Наименование изделия: **Картофель тушеный с овощами**

Номер рецептуры: **138**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель	169,5	127,5
морковь	18	15
лук репчатый	28,5	24
томат паста	3,6	3,6
масло растительное	12	12
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,3	9,15	22,65	189	24,24	1,44	0,14	0,09	12,39

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками, тушат. Затем соединяют, добавляют репчатый лук, пассерованную томат-пасту, заливают бульоном(0,2-0,3на 1 кг.овощей)и тушат до готовности.Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации с момента приготовления не более 3 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохраняют форму, равномерно распределены в соусе Консистенция: сочная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: умеренно соленый Запах: картофеля, овощей.