

Технологическая карта

№105 по сборнику рецептов.

Наименование блюда: Картофельное пюре

Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников.

Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П. Кульчицкая Т.И. и др.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед.измерения	На одну порцию		На одну порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картофель		114	85,5	171	129
2	Молоко		15,8	15	24	22,5
3	Маргарин столовый или масло сливочное		3,5	3,5	6	6
4	Выход:			100		150

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Картофельное пюре		100	2,8	4,46	20	133

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

ИП «Касимова Г.М.»

