

Технологическая карта

На: картофельное пюре № рецептуры 11.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	От 7 до 11 лет		12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1.09 – 31.10	228,1	171,1	262,3	196,7
Или с 1.11 – 31.12	244,4	171,1	281,0	196,7
Или с 1.01 – 29.02	263,2	171,1	302,6	196,7
Или с 1.03	285,1	171,1	327,9	196,7
Молоко	30,0	30,0	34,5	34,5
Соль йодированная	0,7	0,7	0,8	0,8
Масло сливочное	7,1	7,1	8,1	8,1
Выход	150		200	

Технология приготовления

Промытый и очищенный картофель отваривают. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло, тщательно перемешивают, взбивают до образования пышной массы.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Пищевая ценность изделия(блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 11 лет	2,0	3,3	10,0	80,0	150
12 лет и старше	4,7	7,3	30,7	215	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
От 7 до 11 лет	47,47	37,87	1,38	0,16	0,14	13,84
12 лет и старше	54,58	43,55	1,58	0,18	0,16	15,91