Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:02:38

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Пюре картофельное»**
Номер рецептуры: 339
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.01 по 28.02 35%	170	200	110	130
с 01.03.по 31.08 40%	190	210	110	130
с 01.09.по 31.10 25%	150	175	110	130
с 01.11.по 31.12 30%	160	185	110	130
Молоко	20	30	20	30
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			110	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,66	2,16	20,71	118,95	5,73
3,06	2,80	28,52	137,25	8,15

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 ^{o}С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

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

Картофель с 01.01.по 28.02	100	120	65	78
с 01.03.по 31.08			60	72
с 01.09.по 31.10			75	90
с 01.11.по 31.12			70	84