



Технологическая карта кулинарного изделия ( блюда) № 96

Наименование кулинарного изделия ( блюда): **Картофель отварной со сливочным маслом.**

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	2	2
Картофель отварной	180	121
<b>ВЫХОД</b>		<b>124</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,00	0,40	15,80	75,00	0,06	12,26	0,0	0,64	12,00	163,8	20,6	0,00

Технология приготовления:

Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток.

Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске картофель поливают прокипяченным сливочным маслом.

*Консистенция* : плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

*Вкус* : свойственный входящим в блюдо продуктам.

*Запах* : свойственный входящим в блюдо продуктам.