**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное.

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 116 | 81 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 4.5 | 4.5 |
| Соль йодированная | 0.4 | 0.4 |
| Выход |  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 3.7 | 4 | 5.8 |  |

***Технология приготовления:***

*Очищенный картофель укладывают в посуду, добавляют йодированную соль, заливают горячей водой , чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают , протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 180 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее молоко, растопленное сливочное масло.*

***Требования к качеству:***

*Консистенция: густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля.*

*Цвет: от кремового до белого, без темных включений.*

*Вкус: соленый, нежный с ароматом молока и масла.*