***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №39***

***Картофельное пюре***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Картофельное пюре, вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Расход сырья и  полуфабрикатов | |  |
| Наименование  сырья |  |
|  |  |  |
| 1 порция | |  |
|  |
|  | брутто,г | Нетто,г |  |
|  |  |  |  |
| Картофель | 80 | 65 |  |
| Молоко | 15 | 15 |  |
| Масло | 5 | 5 |  |
| сливочное |  |  |  |
| Выход: |  | 80 |  |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см.**

**Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.**

**Горячий вареный картофель, протирают с добавлением горячего кипяченного молока и сливочного масла . Температура должна быть не менее 80 С.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.**

**Цвет от кремого до белого, без темных включений.**

**Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.**

**Температура подачи 65о С.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
|  |  |  | Картофельное пюре | | | | |  |  |  |  |
| 80 | 3,28 | 6,05 | 28,70 | 119,20 | 41,22 | - | 0,00 | 1,17 | 0,16 | 25,49 | - |

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  | | |  |  | | |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Инженер-технолог:**