



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна Дели плюс 2015

Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ				
2	СОЛЬ	171	128,25	17100	12825
3	МОЛОКО	1	1	100	100
4	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	23,7	22,5	2370	2250
Масса п/ф (сырьевого набора):		5,25	5,25	525	525
Выход блюда (в граммах):		150 г			

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленный очищенный сырой картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину, добавляют в 2 - 3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло (доведенное до кипения). Смесь взбивают до получения однородной пышной массы. При раздаче гарниры должны иметь температуру не ниже 65С.
2 способ: Приготовления в пароконвектомате (ПКВ). Картофель очищенный промывают и выкладывают в гастоёмкость, посыпают солью и готовят в ПКВ при режиме "пар" при 100С в течение 1 час 20 минут при полной загрузке. По готовности протирают с добавлением молока и заправляют сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид: протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор

Цвет: белый с кремовым оттенком

Консистенция: густая, пышная, однородная

Вкус и запах: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
3,090	8,282	22,000	172,000	0,164

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
7,943	0,080	0,231	47,805	98,835

Mg, мг	Fe, мг
8,000	0,000

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.