

"Утверждаю"

20 г

Источник рецептуры

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы
здравоохранения, I том. М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1995

к8.24

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138,6

Наименование блюда (изделия):

Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Картофель	0 (г)	150,6	0,1506	
- с 01.01 (35%)	231,692	-	0,1506	
- с 01.03 (40%)	251	-	0,1506	
- с 01.05 (40%)	251	-	0,1506	
- с 01.08 (20%)	188,25	-	0,1506	
- с 01.09 (25%)	200,8	-	0,1506	
- с 01.11 (30%)	215,143	-	0,1506	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	25,579 (г)	24,3	0,0243	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,5 (г)	4,5	0,0045	
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2	0,0012	
Выход готового блюда	-	170		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное, доведенное до кипения сливочное масло, тщательно перемешивают, взбивают до образования пышной массы. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	174,9	Витамин D (мкг)	0,07	Цинк (мг)	
Белки (г)	4,36	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	4,94	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	28,19	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	8
Витамин С (мг)	30,44	Кальций (мг)	49,72	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	110,57	Витамин А (мкг)	30,11
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,15
Витамин В1 (мг)	0,19	Магний (мг)	38,3	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,15	Калий (мг)	892	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,69
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	50
Витамин Е (мг)	0,2	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,42	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог