



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **124**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	199,38	129,6	19,94	12,96
с 01.03 по 31.07	216	129,6	21,6	12,96
с 01.08 по 31.08	162	129,6	16,2	12,96
с 01.09 по 31.10	172,8	129,6	17,28	12,96
с 01.11 по 31.12	185,14	129,6	18,51	12,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,8	77,8	7,78	7,78
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	54,7	51,8	5,47	5,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
<b>Выход: 180</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Углеводы, г	28,90	С, мг	18,72	Mg, мг	33,12
Белки, г	4,03	Е, мг	0,14	Fe, мг	1,44
Жиры, г	5,33	В1, мг	0,16	Ca, мг	79,20
Энергетическая ценность, ккал	150,08	А, мг	0,05	P, мг	115,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченым молоком, солят, варят до готовности. После этого кладут часть (50% от нормы) масла и доводят до кипения.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Отпускают с оставшимся прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — картофель нарезан кубиками, сохранил форму нарезки, соединен с молоком, уложен горкой, полит маслом;
- цвет — свойственный картофелю, молока — белый;
- вкус — картофеля и молока, слегка сладко-соленый;
- запах — аромат картофеля и молока;
- консистенция — картофель мягкий сочный, но не разварен.

---