**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 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: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 2,7 | 4 | 5,8 | 70 |

***Технология приготовления:***

*Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), 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 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.*

*Температура подачи 65 градусов.*

***Срок реализации:*** *не более одного часа с момента приготовления.*

***Требования к качеству:*** *консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.*