

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №179

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Картофель	132	99						
Или картофель молодой	128	102						
Масса отварного картофеля	-	96						
Масло сливочное	4,5	4,5						
<b>Итого:</b>			0,3	0,0	0,1	0,1	17,2	71

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,10	0,06	13,9	11	0,8

Выход: 100

**Технология приготовления:** Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1 -1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5 – 2 мин., обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.