МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ахмедханов О.М.

 **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №18**

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 319

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция  |
| Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  |
| Картофель молодой до 1 сент.  | 160,4  | 128,3  | 192,4  | 153,9  | 213,8  | 171  |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября  | 171  | 128,3  | 205,2  | 153,9  | 228  | 171  |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря  | 183,3  | 128,3  | 219,9  | 153,9  | 244,3  | 171  |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля  | 197,4  | 128,3  | 236,8  | 153,9  | 263,1  | 171  |
| \*\*\*с 1 марта  | 214  | 128,3  | 256,5  | 153,9  | 285  | 171  |
| Молоко  | 23,7  | 22,5\*  | 28,4  | 27\*  | 31,6  | 30\*  |
| Масло сливочное  | 5,3  | 5,3  | 6,3  | 6,3  | 7  | 7  |
| ВЫХОД:  | 150  | 180  | 200  |

\*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| 150  | 3,06  | 4,80  | 20,45  | 137,25  | 36,98  | 27,75  | 86,60  | 1,01  | 0,14  | 18,17  | 25,50  |
| 180  | 3,67  | 5,76  | 24,53  | 164,70  | 44,37  | 33,30  | 103,91  | 1,21  | 0,16  | 21,80  | 30,60  |
| 200  | 4,08  | 6,40  | 27,26  | 183,00  | 49,30  | 37,00  | 115,46  | 1,34  | 0,18  | 24,22  | 34,00  |

***Технология приготовления:***

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля *Цвет:*  белый с кремовым оттенком без темных включений.

*Вкус:* слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла