

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре

Номер рецептуры: 520

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004г. Издательство
«Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	128	17,1	12,8
Молоко	23	23	2,3	2,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	--	150		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,4	Ca (мг):	12,8
Жиры (г):	5,2	Mg (мг):	0,8
Углеводы (г):	22,1	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	148,8	C (мг):	0,0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Очищенный картофель варят, сливают воду. Добавляют кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Протирают, проваривают до получения однородной массы.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.

