

Утверждаю

Руководитель предприятия Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда (изделия) Картофель отварной

Область применения ООО «Айстек»

Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Перечень сырья: Картофель резанный бланшированный быстрозамороженный по ТУ 9166-002-14508087-04, масло сливочное, соль

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Сырье	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки (нетто), кг	
	брутто	нетто	10 порций	20 порций
Картофель резанный бланшированный быстрозамороженный	96	96 <sup>1</sup>	0,96	1,92
Масло сливочное	4,5	4,5	0,045	0,09
Соль	1	1	0,01	0,02
Масса готового блюда(изделия)		100	1,0	2,0

Примечание: <sup>1</sup> - картофель отварной по акту контрольной обработки №1 от 22.07.08 г

Технология приготовления

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Картофель резанный бланшированный быстрозамороженный, не размораживая кладут в кипящую подсоленную (10 г соли на 1л) воду, соотношение овощей и воды 2:1. Доводим до кипения и варят почти до готовности 3-4 минуты. Затем воду сливают, котел закрывают крышкой и продолжают нагревать картофель без воды еще в течение нескольких минут для обсушивания. За это время картофель доходит до готовности. Масло сливочное доводят до кипения. В горячий картофель вливают сливочное масло и осторожно перемешивают.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Температура подачи + 65<sup>0</sup>С, срок реализации 2 часа. Картофель отварной подают к отварным, жареным, тушеным блюдам из рыбы и мяса.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид отварной картофель кубиками

Цвет от белого до кремового

Консистенция плотная, мягкая

Вкус картофеля с добавлением сливочного масла, в меру соленый

Запах картофеля отварного, без постороннего

Физико-химические показатели

Показатель	Содержание
Массовая доля сухих веществ	28,37±25,54
Массовая доля жира	3,26±2,93

Микробиологические показатели

КМАФАнМ не более

1 x 10<sup>3</sup>

БГКП

1,0

Бактерии рода протей

0,1

Коагулазоположительный стафилококк

1,0

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы

25

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия). г на 100 г

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,88	3,26	17,06	105

Инженер-технолог \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.