УТВЕРЖДАЮ

_____

(Ф.И.О., дата)

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Картофель отварной

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в _____.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|---|---|---|
| | брутто | нетто |
| Картофель (с 1 марта) | 283,3 | 170 |
| или картофель молодой | 219 | 175 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 227 | 170 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 243 | 170 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 261,5 | 170 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| ВЫХОД | - | 170 |

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают

примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 $^0$С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 170 г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|
| 3,32 | 4,88 | 26,00 | 161,22 |

| Витамины | | | | |
|---|---|---|---|---|
| $B_1$ | $B_2$ | С | А | Е |
| 0,17 | 0,10 | 23,73 | 0,00 | 0,23 |

| Минеральные вещества | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 62,04 | 90,06 | 33,11 | 1,30 | 0,66 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством _____