



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда Картофель отварной с маслом растительным

Рецептура № 203 колонка _____

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	137	103		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда	100			

Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, нарезать ломтиками или кубиками, варить в подсоленной воде до готовности, затем отвар слить. Подают отварной картофель с прогретым растительным маслом. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка картофеля одного размера, хорошо проварен, поверхность клубней хорошо очищена, блюдо полито маслом

Цвет: От белого до светло-кремового

Вкус: Свежесваренного картофеля, умеренно солёный

Запах: Свежесваренного картофеля

Консистенция: Рыхлая или умеренно плотная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,9	2,9	14,3	91	4,00