

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121**

Наименование блюда **Картофель припущенный с маслом растительным**

Рецептура № 203 **колонка**

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	206	155		
Масло растительное	4	4		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

Очищенный картофель промывают, нарезают дольками или кубиками, кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды. При подаче картофель поливают 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	
2,9	3,6	21,8	131	6,00