



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 131

Картофель толченый, по-деревенски

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Картофель толченый, по-деревенски**, вырабатываемое в
2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

| Наименования сырья и пищевых продуктов | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на | | |
|--|----------|------------|--------------------------|--|--|
| | брутто | нетто | | | |
| Картофель | 114 | 86 | | | |
| Отвар картофельный | 16 | 16 | | | |
| Масло растительное | 4 | 4 | | | |
| Выход готового блюда | | 100 | | | |

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде 30 мин, затем отвар слить в бак и картофель обсушить при открытой крышке. Отмерить необходимое количество отвара для приготовления картофеля толченого, добавить в него масло растительное и довести до кипения. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим отваром, взбить и тщательно перемешать.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

Цвет От светло-кремового до желтоватого

Вкус Картофеля толченого, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом масла растительного

Запах Свежеприготовленного картофеля толченого

Консистенция Густая, пышная

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

| Показатель | Содержание, % |
|-----------------------------|---------------|
| Массовая доля сухих веществ | 18,0 |
| Массовая доля жира | 4,1 |

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $1 \cdot 10^3$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей..... 0,1

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... -

Плесени, КОЕ/г не более..... -

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
|----------|---------|-------------|--------------------|---------------|
| 1,9 | 4,1 | 12,1 | 93 | 6,93 |