

Картофельное пюре с бефстроганов



Утверждаю
Руководитель предприятия

" 14 01 2001 г.



Технико-технологическая карта

Картофельное пюре

(наименование)

~ 500 (2004г.)

№	Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.	Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда.
1	Картофель	171	128,2	Картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, добавляют горячее кипяченое молоко и перемешивают. Заправляют маслом.
2	Масло сливочное	5,3	5,3	
3	Соль	3	3	
4	Молоко 2,5% жирности	23,7	23,7	

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

150

Органолептические показатели качества блюда (изделия)

Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля сухих веществ, %	27,2	
Массовая доля сахара, %	0	
Массовая доля жира, %	3,6	

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
2	3,2	12,7	87,6

Разработчики _____

Органолептические показатели качества блюда (изделия)

Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля сухих веществ, %	98,4	
Массовая доля сахара, %	0	
Массовая доля жира, %	46,8	

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
29,7	41,2	10,1	529,7

Разработчики _____