**Картофель в молоке**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Картофель в молоке**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 96.67 | 72.67 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 30 | 28.67 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.33 | 3.33 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.25 |
| Жиры, г | 4.57 |
| Углеводы, г | 12.2 |
| Калорийность, ккал | 99 |
| B1, мг | 0.08 |
| B2, мг | 0.09 |
| C, мг | 10.48 |
| Ca, мг | 39.6 |
| Fe, мг | 0.67 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 100 | 150 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске можно посыпать зеленью. Требования к качеству Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена Консистенция: мягкая Цвет: белый с желтыми блестками масла на поверхности Вкус: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов Запах: отварного картофеля и молока |