**Картофель отварной (гарнир)**

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

Наименование блюда: **Картофель отварной (гарнир)**

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) | 133.3 | 100 |
| *или* [Картофель молодой](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/147.php) | 129 | 103.2 |
| - | - | 97 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |

*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 | 1.91 |
| Жиры, г | 2.88 |
| Углеводы, г | 15.34 |
| Калорийность, ккал | 94.9 |
| B1, мг | 0.1 |
| B2, мг | 0.06 |
| C, мг | 14 |
| Ca, мг | 9.76 |
| Fe, мг | 0.77 |

*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 | 132 | 180 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый Запах: вареного картофеля, сливочного масла |