



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ «АСОШ»  
Гаджибекова Н.Г.  
«28» август 2020г

### Технологическая карта Пюре картофельное

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ											
130	2.652	4.16	17.72	118.95	32.04	24.05	75.05	0.87	0.12	15.74	21.84

#### Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель продавливают толкушкой. В горячий продавленный картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

#### Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный.