Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08017**

Лепешки картофельные

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат*или* Картофель свежий продовольственный | 80114,3 | 8080 |
| Меланж пастеризованный | 4 | 4 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 26 | 26 |
| Сметана 15% | 5 | 5 |
| Масло сливочное  | 2 | 2 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 |
| Масло сливочное  | 3 | 3 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 5,05 | 6,61 | 26,77 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 18,44 | 27,53 | 75,66 | 1,18 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 201,32 |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,02 | 0,15 | 0,08 | 1,41 | 11,22 | 0,61 |

**Технология приготовления:** картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60 °С, добавляют продукт яичный, муку пшеничную просеянную, сметану, соль поваренную йодированную и перемешивают. Приготовленную картофельную массу разделывают на лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанный маслом сливочным противень, посыпают поверхность лепешек мукой и выпекают при температуре 220 °С в течение 15-20 мин.

К готовым лепешкам добавляют масло сливочное прокипяченное и отпускают в горячем виде как самостоятельное блюдо или как гарнир.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.