

Технологічна карта

Картопля, смажена у фритюрі

Сировина	Брутто	Нетто
Картопля	533	400
Кулінарний жир		32
Маса смаженої картоплі		200
Маргарин столовий або масло вершкове		10
Вихід		210

Технологія приготування

Нарізану кубиками, брусочками, соломкою, часточками, стружкою, спіральками сиру картоплю промивають у холодній воді і добре обсушують, кладуть у киплячий жир (температура 170-180 °С) і смажать до утворення рум'яної кірочки. Смажену картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують. Картоплю, нарізану брусочками, часточками, кубиками і смажену у фритюрі, називають картопля фрі, а нарізану соломкою – пай.

Картоплю пай найчастіше використовують як гарнір до страв з філе курки і дичини або як самостійну страву. Її кладуть на тарілку, застелену паперовою серветкою, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається. Консистенція всередині - м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору.

Правила відпуску

Перед подаванням поливають розтопленим маргарином або маслом.