

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

г.Новошахтинск

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Пилягина М.Е.

Технологическая карта № 24

Наименование блюда:

Макаронны отварные

Номер рецептуры:

54-1г

Сборник рецептур блюд и типовых меню для
организации питания обучающихся 1-4 классов
в общеобразовательных организациях,
Роспотребнадзор. 2022г

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию,г.		Расход сырья на 100 порций ,г.
	брутто	нетто	нетто
	51	51	5100
Макаронные изделия	51	51	5100
Масло сливочное	6,8	6,8	680
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	50
Вода	306	306	30600
Выход:		150	15000

Способ термической обработки: варка

Пищевая и энергетическая ценность блюда Макароны отварные 150г.

Наименование блюда	Белки г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, ккал
Макаронные изделия отварные 150г	5,40	4,90	32,80	196,80

Краткое описание технологического процесса:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды).

Макаронны варят 20-30 мин. лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин.

В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы не склеивались и не образовывали комков.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга

Цвет, вкус и запах- присущий вареным макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Ответственный исполнитель, технолог

Махмудова Н.Э.