

*Блюда из
макаронных
изделий*

Технологическая карта № **Д07ЕЯ19**

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **203**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
макаронные изделия	40	40
масло сливочное	3	3
масло растительное	1	1
Выход:	120	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,3	3,4	26,7	157	7,44	0,59	0,05	0,02	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды и 30 г соли поваренной йодированной). Макароны варят 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и перемешивают с прокипяченным маслом растительным.

Температура подачи: не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные - могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных - золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Технологическая карта № **Д07ЕЯ19**

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **203**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
макаронные изделия	46,667	46,667
масло сливочное	3,5	3,5
масло растительное	1,167	1,167
Выход:		140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
5,02	3,97	31,15	183	8,68	0,69	0,06	0,02	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды и 30 г соли поваренной йодированной). Макароны варят 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и перемешивают с прокипяченным маслом растительным.

Температура подачи: не менее 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные - могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных - золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Технологическая карта № **Д07ЕЯ19**

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **203**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
макаронные изделия	50	50
масло сливочное	3,75	3,75
масло растительное	1,25	1,25
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,38	4,25	33,38	196	9,3	0,74	0,06	0,03	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды и 30 г соли поваренной йодированной). Макароны варят 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и перемешивают с прокипяченным маслом растительным.

Температура подачи: не менее 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные - могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных - золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.