

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ 333.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны с сыром

Номер рецептуры: 333.

Наименование сборных результатов: *Сборные результаты блюда и кулинарные нормы для приготовления сыровяжущего и шкварчатого соуса.*

Наименование сырья:	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронная продукция	44	44	4,4	4,4
Сыр	14	14	1,4	1,4
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход:	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белок (г)	6,19
Жиры (г)	6,67
Углеводы (г)	15,14
Энергетичность (ккал)	145,33

Ca (мг)	69,73
Mg (мг)	
Fe (мг)	0,76
C (мг)	0,09

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг макарон - 6 л воды, 50 г соли), варят 20-30 мин. Сваренные изделия - отцеживают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При отпуске - макароны посыпают тертым сыром.

Температура подачи: 60 град. С.

Внешний вид: макароны упругими горкой, сохранили форму, локно отделяется друг от друга, политаны тертым сыром.

Консистенция: вязкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: сливочный от сырков макароны, соленый от соев.

Запах: от макарон, с ароматом сыра.

Реализация за 10 минут работы в течение 1х в с момента приготовления.

Симонов Игорь Александрович