

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)  
№ 332

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны с мясом

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептур

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школ при общеобразовательных школах*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	35	35	3,5	3,5
Масло сливочное	10	10	1	1
Соль	2	2	0,2	0,2
Выход	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки (г)	6,4
Жиры (г)	4,3
Углеводы (г)	66,6
Энергетичность (ккал)	179,2

Ca (мг)	6,01
Mg (мг)	3,3
Fe (мг)	0,36
C (мг)	

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макаронки, лапшу, вермишель) варят в большом количестве воды (на 1кг - 5л, 50г соли). Варят 20-30 мин (вермишель 10-12 мин). В процессе варки макароны набухают, поэтому в воду массу их увеличивают примерно в 3 раза. Сваренные макароны откидывают и пармешивают с растопленным сливочным маслом 1/2 часть от указанного в рецептуре количества, чтобы они не слипались и не образовывали комки. Остальной частью масла заправляют непосредственно перед отпуском блюда. *+ варить при 65°С*

Требования к качеству:

Внешний вид макаронных изделий горкой сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
Консистенция: жевкая, упругая в меру, глотная.  
Цвет: белый с кремовым оттенком.  
Пускоготовый отварным макаронным изделием и сливочного масла, умеренно соленый.

*Реализация в ф. меню реализуется в течение 10 мин.  
с момента приготовления*



Свиридов Игорь Александрович