



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков
«01» сентября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61	61	6,1	6,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,54	В1, мг	0,08	Са, мг	12,69
Жиры, г	4,85	С, мг	0,00	Mg, мг	8,88
Углеводы, г	41,77	А, мг	0,02	Р, мг	48,98
Энергетическая ценность, ккал	242,07	Е, мг	1,41	Fe, мг	1,12
		Д, мкг	0,09	К, мг	75,95
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,92
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 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 (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла;