

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004г. Издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия | 50,75 | 50,75 | | |
| Соль | 1 | 1 | | |
| Масса отварных макарон | | 145 | | |
| Масло сливочное | 5 | 5 | | |
| Выход | | 150 | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | |
|---------------------|-------|----------|-----|
| Белки (г): | 6 | Ca (мг): | 9,6 |
| | | Mg | |
| Жиры (г): | 5,1 | (мг): | 6 |
| Углеводы (г): | 32,5 | Fe (мг): | 0,6 |
| Эн.ценность (ккал): | 199,9 | C (мг): | 0 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг. макаронных изделий берут 6 л воды, 30г. соли). 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 откидываются 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.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____

