

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ | | 110 | | 11 |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ | 1,9 | 1,9 | 0,19 | 0,19 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 231 | 231 | 23,1 | 23,1 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,9 | 3,9 | 0,39 | 0,39 |
| Выход: 110 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 3,43 |
| Жиры, г | 3,53 |
| Углеводы, г | 21,91 |
| Энергетическая ценность, ккал | 133,21 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг | 0,00 |
| А, мг | 0,02 |
| Е, мг | 0,76 |
| Д, мкг | 0,06 |
| В2, мг | 0,01 |

| | |
|--------|-------|
| Са, мг | 21,52 |
| Mg, мг | 7,07 |
| P, мг | 26,94 |
| Fe, мг | 0,64 |
| K, мг | 40,81 |
| I, мкг | 0,48 |
| F, мг | 0,01 |
| Se, мг | 0,01 |

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 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. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.