

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 246а

Наименование кулинарного изделия (блюда): Изделия макаронные отварные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макароны из муки 1 сорта	35	35	3500	3500
или Лапша	35	35	3500	3500
или Вермишель	35	35	3500	3500
или Макароны изделия, высшего сорта, витаминизированные	35	35	3500	3500
Соль поваренная пищевая	0.3	0.3	30	30
~ Масло сливочное	-	3	-	300
~ При использовании изделий макаронных для приготовления различных блюд масло сливочное не добавляют.	-	-	-	-
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3.92	Ca (мг)	9.85
Жиры (г):	0.56	Mg (мг)	15.82
Углеводы (г):	23.94	Fe (мг)	0.88
Эн. ценность (ккал):	116.55	C (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны и др. ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве воды кипящей подсоленной (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды и 30 г соли поваренной). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (1/2-1/3 часть от рецептурной нормы), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Примечание. При изготовлении блюд из изделий макаронных рекомендуется использовать изделия макаронные, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, или с повышенным содержанием белка, вырабатываемые промышленными предприятиями в соответствии с ГОСТ 875-92. Для диет 7, 8, 10 изделия макаронные готовят без соли поваренной.