**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны отварные с маслом сливочным**

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс,

2017, Стр. 180.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | | | |  | | | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | | | | | |
| 1 порция | | | | 100 порции | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макароны | 63 | 63 | 52,5 | 52,5 | 6300 | 6300 | 5250 | 5250 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 180 | - | 150 | - | 18000 | - | 15000 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| Соль поваренная | 0,9 | 0,9 | 0,7 | 0,7 | 90 | 90 | 70 | 70 |
| **Выход:** | **-** | **180/5** |  | **150/5** | **-** | **18000/500** | **-** | **15000/500** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С |
| 180/5 | 6,12 | 5,36 | 34,2 | 224,4 | 19,75 | 10,17 | 1,043 | 0,104 | 0,03 | 0,00 |
| 150/5 | 5,1 | 4,468 | 28,5 | 187,00 | 16,46 | 8,48 | 0,87 | 0,09 | 0,02 | 0,00 |

Технология приготовления

Макароны варят 20-30 мин. в большом количестве кипящей подсоленной воде. 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 образовали комков.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Температура подачи блюда должна быть не менее 650С.

Срок реализации макаронных изделий отварных при хранении на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла