**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

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

Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016,

Стр. 228.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макароны | 33,94 | 33,94 | 44,13 | 44,13 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 97,00 |  | 126,10 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Соль поваренная | 1,7 | 1,7 | 2,21 | 2,21 |
| Выход: | - | 100/3 | - | 130/3 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 100/3 | 3,57 | 2,91 | 24,36 | 114,7 | 13,15 | 0,46 | 0,06 | 0,02 | 0,00 |
| 130/3 | 4,62 | 3,78 | 31,67 | 152,10 | 17,09 | 0,60 | 0,08 | 0,03 | 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 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