



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	82	82	8,2	8,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,4	7,4	0,74	0,74
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,69	В1, мг	0,11	Са, мг	18,76
Жиры, г	6,25	С, мг	0,00	Mg, мг	12,04
Углеводы, г	56,18	А, мг	0,03	P, мг	66,15
Энергетическая ценность, ккал	322,54	Е, мг	1,88	Fe, мг	1,52
		Д, мкг	0,11	К, мг	102,08
		В2, мг	0,04	І, мкг	1,23
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. 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 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. Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла;