



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>145,5</b>		<b>14,55</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,5	50,5	5,05	5,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	301,9	301,9	30,19	30,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 150</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	5,44	В1, мг	0,07	Са, мг	23,21
Жиры, г	4,36	С, мг	0,00	Mg, мг	10,13
Углеводы, г	34,57	А, мг	0,02	Р, мг	40,95
Энергетическая ценность, ккал	204,40	Е, мг	1,19	Fe, мг	0,93
		Д, мкг	0,09	К, мг	64,22
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,76
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

### **Технология приготовления:**

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 небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

### **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.