

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 202**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные**

**Номер рецептуры: 202**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	50	50	5	5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
<b>Выход</b>		150		15

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

Белки (г):	5,46	Са (мг):	12,14
Жиры (г):	5,79	Mg (мг):	8,14
Углеводы (г):	30,45	Fe (мг):	0,81
Эн.ценность (ккал):	195,7	С (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	60	60	6	6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
<b>Выход</b>		180		18

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

Белки (г):	6,55	Са (мг):	14,56
Жиры (г):	6,94	Mg (мг):	9,75
Углеводы (г):	36,54	Fe (мг):	0,97
Эн.ценность (ккал):	234,8	С (мг):	0

**Технология приготовления.**

Макаронные изделия отваривают в большом количестве кипящей соленой воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 грамм соли. 1:6). Макароны варят 20-30 мин, лапшу- 20-25 мин, вермишель- 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3- 1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью растопленного и доведенного до кипения сливочного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид:* макароны уложены горкой. сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, слабо- соленый.

*Запах:* отварных макарон с ароматом сливочного масла.