УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №8.25/1

Наименование блюда: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 204/205

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	37	37
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4

Выход: 110

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
4,1	3,38	26,14	151,5	7,99	0,6	0,06	0,01	0

Технология приготовления:

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЯТ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ КИПЯЩЕЙ ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЫ (1 КГ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, 6 Л ВОДЫ, 30 ГР. СОЛИ). МАКАРОНЫ ВАРЯТ 20-30 МИНУТ, ЛАПШУ 20-25 МИНУТ, ВЕРМИШЕЛЬ 10-12 МИНУТ. В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ НАБУХАЮТ, ВПИТЫВАЮТ ВОДУ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО МАССА ИХ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИМЕРНО В 3 РАЗА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОРТА). СВАРЕННЫЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТКИДЫВАЮТ БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ПРОМЫВКИ И ПЕРЕМЕШИВАЮТ С ПРОКИПЯЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ОНИ НЕ СКЛЕИВАЛИСЬ И НЕ ОБРАЗОВЫВАЛИ КОМКОВ. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО БЕРЕТСЯ ИЗ РАСЧЕТА 1/3-1/2 ЧАСТИ ОТ УКАЗАННОГО В РЕЦЕПТУРЕ КОЛИЧЕСТВА. С ОСТАЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ ПРОКИПЯЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА МАКАРОНЫ ЗАПРАВЛЯЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: МАКАРОНЫ УЛОЖЕНЫ ГОРКОЙ, СОХРАНЯЮТ ФОРМУ, ЛЕГКО ОТДЕЛЯЮТСЯ ДРУГ ОТ ДРУГА. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, УПРУГАЯ, В МЕРУ ПЛОТНАЯ. ЦВЕТ: БЕЛЫЙ С КРЕМОВЫМ ОТТЕНКОМ. ВКУС: ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И СЛИВОЧНОГО МАСЛА, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ БЛЮДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +60…+65 ГРАД.С ПРИ ОТПУСКЕ ПОЛИВАЮТ ПРОКИПЯЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./