


 ТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова хутора Славянского
 имени А.И. Котова Л.А. Андриевская
 хутора Славянского
 01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 301)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронны	31	31	3,1	3,1
Сыр	40,8	40	4,08	4,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,07	7,6	25,5	206,25

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
79,1	6,7	0,55	0,18

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Макаронны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.