

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 300)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	31,5	31,5	3,15	3,15
Масса отварных макаронных изделий	-	90	-	9,0
Морковь	42	39	4,2	3,9
Томат	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых овощей	-	60	-	6,0
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,0	7,8	23,03	174,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
110,5	6,9	0,8	0,5

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

Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат и продолжают пасеровать 5-7 минут. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20 – 30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Проверяют готовность – не разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, добавляют к ним овощи перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160⁰С 5-7 минут.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макаaronные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. Цвет кремовый.