



УТВЕРЖДАЮ

Номер рецептуры 404

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций /под редакцией Г.Г. Онищенко и В.А. Тутельяна. – 2022, 698с**

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию
(в соответствии с МР 2.4.0260-21)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,249	12,771	35,558	282,26

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
174,11	26,18	1,99	1,932

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

Макаронные изделия отваривают в подсоленной воде (на 1 кг макарон берут 6 л воды). Сыр натирают на терке. Мелкорубленные чеснок и лук пассеруют с добавлением растительного масла. Затем вводят соус «Болоньезе», соус томатный, доводят до кипения. Затем соединяют с отварными макаронами и вновь доводят до кипения. При отпуске макароны посыпают тертым сыром.

Для соуса томатного: подготовленные лук, морковь нарезают кубиком, пассеруют с добавлением масла сливочного, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Для соуса «Болоньезе»: подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла растительного, добавляют томатную пасту и продолжают припускание, затем добавляют подготовленный говяжий фарш, соль, добавляют воду и тушат до готовности.

Температура подачи: не ниже +65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия и соусы равномерно смешаны и выложены горкой на тарелку, крупинки мяса равномерно распределены по всей массе, сверху подплавившийся натертый сыр.

Консистенция: макаронных изделий и мяса - мягкая, макароны не потерявшие форму.

Цвет: макарон – розовый, крупинок мяса – коричневатый, сыра – светло-желтый.

Вкус: тушеного с томатом мяса и макарон, сыра, с легким привкусом чеснока, умеренно-соленый.

Запах: тушеного мяса с макаронами, с легким ароматом чеснока.