

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**  
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 300)**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Макароны	41,3	41,3
2	Масса отварных макарон	-	155
3	Морковь	49,6	39,6
4	Масло сливочное	12	12
5	Томат-пюре	17	17
6	Горошек зеленый консерв.	22,3	15,6
7	Зелень свежая (укроп)	1,5	1
8	Масса готовых овощей	-	65
<b>Выход</b>		<b>200</b>	

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

Белки(г)	4,4
Жиры(г)	11,44
Углеводы(г)	33,76
Ккал	255,2

**Технология приготовления:** : Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат-пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Зеленый горошек, подготовленную морковь с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160<sup>0</sup>С 5-7 минут до температуры 90<sup>0</sup>С. Макароны отваривают в большом количестве воды (1:6), откидывают, выкладывают на противень слоем 3-4 см заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160<sup>0</sup>С 5 минут.

При отпуске на макароны выкладывают овощи и посыпают зеленью.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Макаaronные изделия легко отделяются друг от друга, сохранили форму. Цвет кремовый, вкус-отварных макарон, овощей, пассерованного томата, без запаха затхлости