|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПАСТА С КУРИЦЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **14** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 52,3 | | | 52,3 | | 5,23 | 5,23 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 2,6 | | | 2,6 | | 0,26 | 0,26 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 313,8 | | | 313,8 | | 31,38 | 31,38 | | |
| **Масса готового п/ф (макаронные изд.)** | | | | | | | | | | | | |  | | | **158** | |  | **15,8** | | |
| КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | | | | | | | | | | | | | 181,3 | | | 145 | | 18,13 | 14,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 43,8 | | | 43,8 | | 4,38 | 4,38 | | |
| **Масса готового п/ф (мяса)** | | | | | | | | | | | | |  | | | **100** | |  |  | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 115,6 | | | 115,6 | | 11,56 | 11,56 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 10,2 | | | 10,2 | | 1,02 | 1,02 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,2 | | 0,28 | 0,22 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,05 | | 0,28 | 0,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 8,2 | | | 8,2 | | 0,82 | 0,82 | | |
| **Масса готового п/ф (соуса)** | | | | | | | | | | | | |  | | | **37** | |  |  | | |
| **Масса готового блюда** | | | | | | | | | | | | |  | | | **262** | |  |  | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | | | 18,8 | | | 18 | | 1,88 | 1,8 | | |
| **Выход: 280** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 22,77 | |  | В1, мг | | 0,12 | |  | Са, мг | | | 212,54 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 21,06 | |  | С, мг | | 2,17 | |  | Mg, мг | | | 32,38 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 74,68 | |  | А, мг | | 0,12 | |  | Р, мг | | | 233,70 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 575,33 | |  | E, мг | | 1,16 | |  | Fе, мг | | | 1,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,11 | |  | К, мг | | | 322,73 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,23 | |  | I, мкг | | | 11,98 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,07 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия (спагетти.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).  Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с соусом.  СОУС:  Просеянную пшеничную муку пассеруют методом сухой пассировки при непрерывном помешивании до  светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассированную охлажденную  муку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном помешивании и варят 7-10  минут при слабом кипении до загустения, добавляют вторую часть молока, измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль и доводят до кипения. Соус получается консистенции густой сметаны.  Подготовленную мякоть птицы нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду и тушат до готовности, до полного испарения воды, затем соединяют с соусом сметано-молочным и смесь доводят до кипения.  ПОДАЧА  Макаронные изделия отварные (спагетти) кладут в тарелку, сверху по центру заливают соус с курицей и посыпают тертым сыром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |