|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **309** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 60,1 | | 60,1 | | 6,01 | 6,01 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 3,1 | | 3,1 | | 0,31 | 0,31 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 360,6 | | 360,6 | | 36,1 | 36,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Макаронные изделия отварные** | | | | | | | | | | | | |  | | **175** | |  |  | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,39 | |  | В1, мг | | 0,08 | |  | Са, мг | | 35,64 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,18 | |  | С, мг | | 0,00 | |  | Mg, мг | | 12,43 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,81 | |  | А, мг | | 0,03 | |  | Р, мг | | 49,73 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 241,12 | |  | E, мг | | 1,39 | |  | Fе, мг | | 1,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,09 | |  | К, мг | | 75,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,03 | |  | I, мкг | | 0,89 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия отварные  Макаронные изделия (макароны, лапщу, вермишель и др.) 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 растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.  Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.  Консистенция: мягкая, но упругая.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.  Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |