|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 207** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **207** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД** | | | | | | | | | | | |  | | **210** | |  | **21,0** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 74 | | 74 | | 7,4 | 7,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1, | | 0,06 | 0,12 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 192,4 | | 192,4 | | 19,24 | 19,24 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | | 6,04 | | 5,86 | | 0,6 | 0,59 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,92 | | 2,92 | | 0,29 | 0,29 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 4,88 | | 4,88 | | 0,49 | 0,49 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Белки, г | | | | 7,86 | |  | С, мг | 0,01 | |  | Са, мг | | 34,50 | |  | | | | |
| Жиры, г | | | | 7,75 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | Р, мг | | 41,61 | |
| Углеводы, г | | | | 31,93 | |  | В2, мг | 0,02 | |  | Mg, мг | | 7,11 | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 260,82 | |  | А, мг | 0,03 | |  | Fе, мг | | 0,71 | |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,06 | |  | К, мг | | 48,90 | |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | I, мкг | | 0,55 | |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.  При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.  Макаронные изделия отварные для запеченных блюд Макаронные изделия (макароны, лапщу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом Консистенция: рыхлая, сочная Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра Запах: запеченных макарон с ароматом сыра | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Технолог по питанию Т.В.Русинова