

Утверждаю

Председатель совета

ПТНО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Технологическая карта №299

Наименование блюда: Макароны отварные

Номер рецептуры: 299

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7-12 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50	50	5,0	5,0
Вода	300	300	30,0	30,0
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,62	7,37	32,83	224,13

Технология приготовления: макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.