

"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	50,1	50,1	5,01	5,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	301,6	301,6	30,16	30,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные		145		
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,39	В1, мг	0,07	Са, мг	30,01
Жиры, г	4,33	С, мг	0,00	Mg, мг	10,49
Углеводы, г	34,44	А, мг	0,02	Р, мг	41,94
Энергетическая ценность, ккал	203,66	Е, мг	1,18	Fe, мг	0,99
		Д, мкг	0,08	К, мг	63,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,75
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, 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