



УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Наименование продуктов	100 грамм		150 грамм		200 грамм		Химический состав					Энергет. Ценность ккал	
	Масса, г		Масса, г		Масса, г		Б		Ж		У		
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.			
Макаронные изделия	34	34	51	51	68	68							
Масса отварных изделий	-	96	-	144	-	192							
Масло сливочное	4,5	4,5	6,75	6,75	9	9							
ИТОГО:							100 г	3,77	0,0	0,45	0,45	19,36	96,6
							150 г	5,65	0,0	0,67	0,67	29,04	144,9
							200 г	7,54	0,0	0,90	0,90	38,72	193,2

Масса, г	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В ₁	В ₂	С	Са	Fe
100 г	0,03	0,01	0,01	3,8	0,52
150 г	0,57	0,015	0,015	5,7	0,78
200 г	0,06	0,02	0,02	7,6	1,04

Выход: 100, 150, 200

Технология приготовления: Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160°C 5 мин.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Макаaronные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.