

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №300

**Наименование изделия:** Макароны отварные с овощами

**Номер рецептуры:** 300

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Макаронные изделия	49	49						
Масса отварных макарон	-	140						
Морковь	35	28						
Масло сливочное	12	12						
Томат пюре	12	12						
Горошек зеленый консерв.	15,8	11						
Зелень свежая (укроп)	1,5	1						
Масса готовых овощей	-	60						
<b>Итого:</b>			4,0	0,1	10,4	0,7	30,7	232

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,08	0,04	2,3	14	1,2

Выход: 200

**Технология приготовления:** Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат – пюре и продолжают пассеровать 5 – 7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Макароны отваривают в большом количестве воды (1:6), откидывают, добавляют к ним зеленый горошек, подготовленную морковь с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°C 5 – 7 минут до температуры 90°C  
**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Макаронные изделия легко отделяются друг от друга, сохранили свою форму. Цвет кремовый, вкус – отварных макарон, овощей, пассерованного томата, без запаха затхлости