

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №17

Наименование изделия : **макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Макаронные изделия	25	25
Масло сливочное	5	5
Выход: 65		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
2,56	0,36	2,11	17,6	-

**Технология приготовления:** макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель) 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 2,5 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 л воды, 15г соли).

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный отварным макаронам, в меру соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий