

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №33

Наименование изделия: : **макаронник с мясом**

Номер рецептуры: 309

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); Тутьельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Говядина	100	62
Масло сливочное	2	2
Макароны	25	75
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	2	2
Яйца	10	10
Морковь	10	8
Выход: 110г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,82	4,37	12,52	117	0,15

**Технология приготовления:** макароны варят в подсоленной воде, откидывают и охлаждают до 75 градусов, добавляют яйца, перемешивают. Мясо отваривают. Готовые мясопродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны перемешивают с мясом. Поверхность изделия выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом

*Консистенция:* капусты-мягкая, фарша- сочная, нежная

*Цвет:* корочки-румяно-золотистый, на разрезе- от светло-коричневого до коричневого

*Вкус:* свойственный запечённым макаронам, фарш имеет вкус мяса, умеренно солёный

*Запах:* запеченных макарон, мяса