

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №36

Наименование изделия: **макаронны, запеченные с яйцом**

Номер рецептуры: 222

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
Масса отварных макаронных изделий №17	63	63
Масло сливочное	2	2
Яйца	0,6	0,6
Молоко	33	33
Выход: 122		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
7,73	6,91	23,03	185	0,33

Технология приготовления: обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

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

Вкус: умерено-соленый, свойственный макаронам и яйцам

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц