МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий _____О.А. Бура

Технологическая карта № **п.194**

Номер рецептуры: 194

Наименование блюда : **Макароные изделия отварные АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	34	34	44	44	34	34		
масса отварных макарон		96		125		96		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
В Ы Х О Д	100		130					

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Варят макароны 20—30 мин, лапшу — 20—25 мин, вермишель— 10— 12мин. Проверка 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 растительным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140—160 °С 5 мин.

Температура подачи — 65 °С.

Требования к качеству. Макаронные изделия сохранили форму, увеличены в объеме в 3 раза, хорошо отделяются друг от друга. Не допускаются переваривание и недоваривание макаронных изделий, посторонние запахи

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	100	3.74	2.44	23.97	132.8	0	0	0	0	0
Детсад	130	4.84	3.57	31.02	175.56	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог_____М.А. Смолина