

Технологическая карта № **РТ194**

Номер рецептуры: РТ194

Наименование блюда : ****Макаронные изделия отварные с овощами**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	35	35						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
Морковь	20	16						
Лук репчатый	13	11						
Томат-паста	6	6						
Масло сливочное для пассеровки	3	3						
В Ы Х О Д			130					

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде. Предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны 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—12 мин. 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 растопленным сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160°C 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей-оранжевый, на разрезе белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями

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
Детсад	130	4.48	4.84	27.47	171.36	18.86	0.35	0.08	0.04	3.46

Источники, используемые при составлении: