

Технологическая карта № **РТ194С**

Номер рецептуры: РТ194С

Наименование блюда : **25-.Макаронные изделия отварные с овощами**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	31.5	31.5	44	44				
Масло сливочное	2	2	3	3				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
Морковь	18	14	18	14				
Лук репчатый	10	8	10	8				
Томат-паста	3	3	3	3				
Масло сливочное	3	3	3	3				
В Ы Х О Д	110		130					

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлаков. Не допускается 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. Макаaronные 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 - 10-12 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
Ясли	110	3.91	4.06	24.25	149.2	19.57	0.28	0.07	0.03	2.28
Детсад	130	5.29	4.95	33.07	198.02	24.02	0.3	0.09	0.04	2.28

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

О. А. Бура