

ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО

ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование блюда (изделия):
Макаронные изделия отварные с маслом

Технологическая карта № 211,05

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Наименование сырья, пищевых продуктов	возраст	Выход	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А		180/6	63(г)	63
Масло сливочное "Крестьяне-				6
Соль йодированная			1,4(г)	1,4
Результат готового блюда			-	180/6

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подача доп.-на быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд: _____

Внешний вид - отварные макаронные изделия отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.

Цвет - от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая я, но упругая.

Вкус и запах - свойственный продуктам, вводящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	7,0	Витамин Е (мг)	0,71	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,31	Витамин D (мкг)	0,16	Железо (мг)	0,92
Калорийность(К- п)	252	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	44,5	Капций (мг)	17,20	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)		Фосфор (Мг)	52,00	Витамин А (мкг)	47
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	9,6	Фенилаланин (г)	0,31
Витамин В2 (мг)	0,08	Ca пий (мг)	68	Селен (мкг)	0,13
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		ФТОр (Мкг)	17

Технолог
Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

