



Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

212

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211,02

Наименование блюда (изделия): Макароны изделия отварные с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Макаронные изделия	63 (г)	63	0,063	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5	0,005	
Соль йодированная	1,4 (г)	1,4	0,0014	
*Вода	370	370	0,37	
Выход готового блюда	-	185 (180/5)		

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

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 подаче должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.
Цвет – от белого до светло-кремового.
Консистенция – мягкая, но упругая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	250,78	Витамин D (мкг)	0,07	Цинк (мг)	
Белки (г)	7,6	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	4,7	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	44,48	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	18,32	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	56,31	Витамин А (мкг)	22,5
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,32
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	10,39	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	79	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,05
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	15
Витамин Е (мг)	1	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,06	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог