

Технологическая карта

На: макаронные изделия, отварные с овощами и мясом

№ рецептуры по сборнику: №688

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 7 до 11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны	52,0	52,0	66,4	66,4
Масса отварных макаронных изделий		149,4		190,9
Морковь (до 01.01)	24,8	19,8	31,6	25,3
Морковь с 01.01	26,4	19,8	33,7	25,3
Лук репчатый	18,0	15,1	23,0	19,3
Мясо	40,0	40,0	45,0	45,0
Томат-паста	3,6	3,6	4,6	4,6
Масло сливочное	5,4	5,4	6,9	6,9
Масса пассерованных овощей		36,0		46,0
Выход		150		230

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г соли). Морковь корень петрушки шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем ошпаривают. Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара, затем добавляют томат-пасту и продолжают пассеровать 7-10 минут.

Отварные макароны 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 мин. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, перемешаны с овощами

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: оранжево-красный

Вкус и запах: вареных макаронных изделий с кусочками овощей, без запаха затхлости

Пищевая ценность изделия(блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 11 лет	11,0	9,0	29,0	146,0	150
12 лет и старше	6,5	5,2	35,9	225	230

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
От 7 до 11 лет	27,43	18,88	0,93	0,05	0,03	1,91
12 лет и старше	35,05	24,11	1,19	0,07	0,04	2,44