



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 150/5**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ТВЕРДЫХ СОРТОВ	52,5	52,5	5250	5250
2	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	260	260
	Масса отварных макаронных изделий		150		15000
3	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	500	500
	Масса п/ф (сырьевого набора):				
	Выход блюда (в граммах):	150/5		15000/500	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленные макаронные изделия кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды , 50 г соли на 1 кг изделий) и варят (макароны-20-30мин., вермишель -10-12 мин.) до готовности. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде и заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков (1/3-1/2часть от указанного в рецептуре количества). Остальной частью масла макароны заправляют непосредственного перед отпуском. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
Цвет: белый с кремовым оттенком

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
5,100	4,468	28,500	187,000	0,087

Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
0,100	0,816	16,457	57,009	8,479

Fe, мг
0,869

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.