

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапина,
Москва, 2004 г.

333

Технологическая карта № 211,5

Наименование блюда (изделия): Макаронные изделия с тертым сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	58,3	58,3
Соль йодированная	1	1
Масса отварных макаронных изделий	-	166,7
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	21,7	20
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	13,3	13,3
Выход готового блюда	-	200

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 сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед отпуском. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют сфору 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

Белки (г)	11,78	Витамин Е (мг)	1,09	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	15,72	Витамин D (мкг)	0,35	Железо (мг)	1,13
Калорийность (Ккал)	354,97	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	41,27	Кальций (мг)	217,95	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	0,14	Фосфор (мг)	174,71	Витамин А (мкг)	107,45
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	20,55	Фенилаланин (г)	0,57
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	96	Селен (мкг)	3,03
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	14

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

