**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные.

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макароны |  | 100 |
| Масло сливочное | 5 5 | |
| ВЫХОД: | 105 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*Макаронные изделия отваривают ( рец.202)*

*При отпуске поливают растопленным маслом.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: Макароны уложены горкой, сохранили форму ,легко отделяются друг от друга.*

*Консистенция :мягкая. Упругая. В меру плотная.*

*Цвет: светло-кремовым оттенком*

*Вкус: свой-во отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.*

*Цвет: отварных макаронных изделий.*