

Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ивацевичского района»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего государственного учреждения «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ивацевичского района»

А.Е. Павлович



Технологическая карта №36

Макароны «Аппетитные»

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ(ГОСТ,ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макароны	45	45	300	300
Соль	2,5	2,5	15	15
Масло сливочное для заправки отварных макаронных изделий	5,25	5,25	35	35
Масса отварных макарон	-	129	-	860
Томатное пюре	13,5	13,5	90	90
Масло сливочное для пассерования	3,75	3,75	25	25
Масса томатного пюре	-	15,75	-	105
Выход готового изделия:		150		1000

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30мин. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

В томатное пюре добавляют масло сливочное и помешивая пассеруют в течение 5 минут, после чего смешивают с отварными макаронами.

Оптимальная температура подачи блюда +65°С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид- макаронеры сохранили форму, легко отделяются друг от друга, заправлены пассерованным томатным пюре и сливочным маслом.

Цвет – оранжевый с красным оттенком или светло - оранжевый .

Вкус, запах – характерный для отварных макарон и пассерованного томатного пюре - кисловато - солоноватый, привкусом и ароматом сливочного масла .

Консистенция – мягкая, упругая, в меру плотная.

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
3,0	4,3	19,8	130


подпись


расшифровка подписи