



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26
на кулинарную продукцию

МАКАРОНЫ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарной продукции

по СТБ 1210-2010

номер по ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	23	23	34,5	34,5
Морковь до 01.01	32	24	48	36
С 01.01	30		45	
Лук репчатый	21	18	31,5	27,0
Паста томатная	2,6	2,6	3,9	3,9
Масло растительное	3	3	4,5	4,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
Выход готовой продукции	100		150	

Акт контрольной проработки от 15.05.2024 г

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Подготовленные овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле растительном разогретом до температуры +130...+140°C, добавляют томатную пасту и продолжают готовить при температуре не выше +110°C в течение: лук - 5-8 минут, морковь-10-15 минут. Макароны изделия погружают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг – 6 л воды и 50 г соли) и варят периодически помешивая, до готовности: макароны- 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Готовые макаронные изделия откидывают, соединяют с подготовленными овощами и прогревают.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – макаронные изделия, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, овощи равномерно распределены в массе макарон ;

Цвет – от светло-оранжевого до светло-кирпичного с оранжевыми вкраплениями моркови и серыми -лука;

Вкус, запах – характерный для макаронных изделий с кисловатым привкусом и ароматом пассерованных овощей и томатной пасты;

Консистенция –мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

4. Срок годности и условия хранения: На горячей плите или мармите или в пароконвектомате не более 3 часов с момента приготовления.

5.Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,4	2,9	20,2	120\502,1

Инженер-технолог

В.В. Пышная