

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Комбинат
УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.В.Лукашевич

« 10 » декабря 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Спагетти отварные

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 20.12.2022

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Спагетти	350	350
Масса отварных спагетти	-	985
Масло растительное	25	25
Выход готового изделия:		1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Спагетти погружают в кипящую подсоленную воду (на 1кг спагетти – 6 л воды и 50 г соли) и варят с момента закипания 2-4 минуты, периодически помешивая. Готовые спагетти откидывают, перемешивают с маслом растительным.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - спагетти легко отделяются друг от друга, заправлены маслом растительным;

цвет, вкус, запах - характерный для макаронных изделий;

консистенция - мягкая, плотная (не разварены).

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,6	2,5	22,3	127/531


подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи