

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ЮМ

Наименование блюда

Макаронные изделия отварные

Рецептура № 516

колонка

По сборнику рецептур

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,
2004 г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	63	63
Вода питьевая	378	378
Масло сливочное	6	6
Выход готового блюда	180	

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон), в кипящей подсоленной воде. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным маслом сливочным и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 мин. Температура подачи 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варенные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

Цвет: Макаронных изделий - от светло до светло-кремового

Вкус: Вареных макаронных изделий со сливочным маслом

Запах: Вареных макаронных изделий со сливочным маслом

Консистенция: Макаронных изделий - мягкая, но упругая

еничным
ют соль
репчатого
плюснотой
формы
ной 1 см
арительно
атуре 250-
ливочным

ны тонким
очкой

серого. Не

о солёный

тдельных