

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макаронные изделия отварные

**Номер рецептуры:** 299/519

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Макаронные изделия 2014	70,000000	70,000000	7,000000	7,000000
Масло сливочное 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,780	Ca (мг):	19,400
Жиры (г):	8,160	Mg (мг):	10,000
Углеводы (г):	49,480	Fe (мг):	1,000
Эн. ценность (ккал):	270,000	C (мг):	

**Технология приготовления:**

изделий берут 6 л воды, 50 г соли ). Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 - 1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий