**Макаронные изделия отварные с маслом**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные с маслом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [**Макаронные изделия отварные №204**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/26/300.php) | - | 97.56 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 2.44 | 2.44 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.66 |
| Жиры, г | 2.81 |
| Углеводы, г | 17.58 |
| Калорийность, ккал | 110.32 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 3.23 |
| Fe, мг | 0.74 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 155 | 205 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Требования к качеству Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла |