**Макаронные изделия отварные (гарнир)**

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

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 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.5 | 3.5 |

*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 | 3.68 |
| Жиры, г | 3.01 |
| Углеводы, г | 17.63 |
| Калорийность, ккал | 112.3 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 3.24 |
| 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 | 132 | 150 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Способ приготовления - см. блюда из макаронных изделий. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом Консистенция: мягкая, но упругая Цвет: от белого до светло-кремового Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла |