

Наименование блюда **Макаронные изделия отварные с маслом растительным**

Рецептура № 516 **колонка**

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Макаронные изделия	41	41		
Вода питьевая	246	246		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют прогретом маслом растительным. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом растительным

Цвет: От светло до светло-кремового

Вкус: Варёных макаронных изделий с маслом растительным

Запах: Варёных макаронных изделий с маслом растительным

Консистенция: Мягкая, но упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,0	3,0	28,4	149	0,00