



наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

117

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	35	35		
Вода питьевая	210	210		
Масло растительное	3,0	3,0		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

### Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют прогревом 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	
1,7	2,9	23,7	128	0,00