

Технологическая карта

Наименование: Макароны изделия, запеченные с сыром №299

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №102628

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, кг			На 1 порции(й), кг		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Макаронные изделия в.с.	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09
соль йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Вода питьевая	0.53	0.53	0.53	0.53	0.53	0.53
Изделие: Отварные макаронные изделия	-	0.25	-	-	0.25	-
Масло сливочное	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Сыр Российский	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Полуфабрикат: Макаронные изделия с сыром	-	0.28	-	-	0.28	-
Изделие: Запеченные макароны	-	0.25	-	-	0.25	-
Выход:	-	-	0.25	-	-	0.25

Примечания:

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга

Цвет: белый с кремовым оттенком

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый отварных макаронных изделий и сыра

Зав. производством _____

Калькулятор _____