Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:03:15

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Макаронные изделия, отваренные с маслом»**
Номер рецептуры: 219
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	25	35	25	35
Масло сливочное	2	3	2	3
Выход			110	140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,93	1,75	21,06	88,26	0,00
4,03	2,70	24,34	121,35	0,00

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: свойственный отварным макаронам
Запах: отварных макарон