**Макаронные изделия отварные**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10 Макаронные изделия отварные***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Макаронные изделия отварные , вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям**[**действующих нормативных документов**](https://tekhnolog.com/)**, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

***Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто***

***Макаронные изделия  51,00\ 51,00***

***Масса отварных макаронных изделий  144,00***

***Масло сливочное несоленое  6,75\ 6,75***

***Выход: 150 г***

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Длинные макаронные изделия разламывают на мелкие части.**

**Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли).  
Варят макароны 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель 10-12 мин.**

**Проверка на готовность — на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Макаронные изделия сохранили форму, увеличены в объеме в 3 раза, хорошо отделяются друг от друга.**

**Не допускаются переваривание и недоваривание макаронных изделий, посторонние запахи.**

**Температура подачи 65 С.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность,  ккал |
| 150,00 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 132,50 | 4,86 | 21,11 | 37,17 | 1,11 | 0,06 | 0,00 | 21,00 |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**