



## Макаронны отварные с сыром № 206

Наименование блюда: **Макаронны отварные с сыром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №206

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

**Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто/на 180 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные № 204	-	157,5	-	157,5
Масло сливочное	2,88	2,88	2,88	2,88
Сыр Российский 6%	19,8	18	19,8	18
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45	0,45	0,45

**Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда
Белки, г	11,142	11,142
Жиры, г	12	12
Углеводы, г	27,252	27,252
Калорийность, ккал	261,594	261,594
В1, мг	0,054	0,054
В2, мг	0,09	0,09
С, мг	0,162	0,162
Са, мг	125,514	125,514
Fe, мг	1,368	1,368

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Макаронны отваривают (рец. № 204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** макаронны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

**Консистенция:** мягкая, упругая, в меру плотная

**Цвет:** белый с кремовым оттенком

**Вкус:** свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

**Запах:** отварных макарон с ароматом сыра