



Макаронник с мясом № 292

Наименование блюда: **Макаронник с мясом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 292

Вид обработки: **Запечение**

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

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто/на 160 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| Говядина | 122,5 | 90 | 98 | 72 |
| Макаронные изделия | 55 | 55 | 44 | 44 |
| Лук | 21,24 | 17,5 | 16,99 | 14 |
| Масло сливочное | 8,76 | 8,76 | 7 | 7 |
| Яйцо | 6,25 | 6,25 | 6,4 | 6,4 |
| Сухари панировочные | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Соль пищевая йодированная | 0,87 | 0,87 | 0,63 | 0,63 |

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

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда | Содержание питательных веществ на 160 грамм блюда |
|--|---|---|
| Белки, г | 22,76 | 18,208 |
| Жиры, г | 14,58 | 11,664 |
| Углеводы, г | 41,74 | 33,392 |
| Калорийность, ккал | 390 | 312 |
| В1, мг | 0,18 | 0,144 |
| В2, мг | 0,22 | 0,176 |
| С, мг | 0,52 | 0,416 |
| Са, мг | 34,84 | 27,872 |
| Fe, мг | 2,78 | 2,224 |

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Макаронны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясопродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый

Запах: запеченных макарон, мяса или печени.