



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Макаронны, запеченные с яйцом»

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Макаронны	30	30	30	30
Масло сливочное	4	4	4	4
Яйца	1	40	1	40
ВЫХОД:		105,0		105,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
7,73	6,91	27,26	185	0,04	0,33	10	3,2	25,3	14,5	0,76

Технология приготовления: Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды). Макаронны варят 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 - 1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Обработанные яйца (яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой) перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленным маслом, макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки в течении 25-30 минут при температуре 200-220° С. При подаче нарезают на порции.

Температура подачи: +60.....+65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц