

79
Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННИК С МЯСОМ

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на макаронник с мясом, вырабатываемый МКП «Комбинат питания здоровое детство» и реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса готового мяса		50		5,0
Макаронны	35	100	3,5	10,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса пассированного лука		5		0,5
Яйцо	1/8 шт	5	12,5 шт.	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сухари	3	3	0,3	0,3
Масса п/ф		164		16,4
Масса запеченного блюда		140		14,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	145,0		14,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 145 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
14,38	14,87	15,50	17,90	18,19	153,11	2,07					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,04	0,08	0,15	-	0,30	10,38	1,23	0,68	0,07	2,42	3,10	2,05