**Макароны отварные с сыром**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11 Макароны отварные с сыром***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Макароны отварные с сыром вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

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

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **Наименование сырья** |   | **1 порц.** |  |
|   |   | **брутто, г** | **нетто, г** |  |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ  |   | 35,2 | 35,2 |  |
| СЫР РОССИЙСКИЙ |   | 10,31 | 10 |  |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  |   | 2 | 2 |  |
| **Выход:** |   |   |  **120/10/2 г** |  |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Макароны отваривают в кипящей, подсоленной воде в соотношении (6л воды/50г соли/ 1кг макарон) ), заправляют сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.**

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.**

**Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: макароны 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**

**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 |
|   |
| 120,00  | 8,50  | 7,19  | 38,36  | 180,30  | 150,03 | 18,33  | 130,95  | 1,13  | 0,06 |  0,15 | 3,52  |

**Инженер-технолог: О.Ф. Гончарова**