



Процесс приготовления школьного завтрака

Конкурс «Лучшая школьная столовая»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 18»

Артемовского городского округа

Макароны с сыром

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 1

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **ТТК 1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	44	44	4,4	4,4
СЫР РОССИЙСКИЙ	17	15	1,7	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1

Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,10	В1, мг	0,05	Са, мг	93,00
Жиры, г	15,90	С, мг	0,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	27,10	А, мг	0,10	Р, мг	83,00
Энергетическая ценность, ккал	281,00	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварные макароны, заправленные растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и перемешивают непосредственно перед подачей.

Правила оформления, подачи блюда:

Отварные макаронные изделия смешанные с тертым сыром укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, смешаны с тертым сыром;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон и сыра;
- запах — сыра;
- консистенция — мягкая, упругая.



Последовательность приготовления

**Вскипятить
воду,
посолить**

ШАГ 1

**В кипящую
воду
засыпать
макаронны**

ШАГ 2

**На крупной
терке
натереть сыр,
растопить
сливочное
масло**

ШАГ 3

**Макаронны
залить
растопленным
маслом,
смешать с
сыром, подать
горячими**

ШАГ 4

В кипящую подсоленную воду засыпать макароны, перемешать.



Макароны промыть, залить растопленным маслом, перемешать с сыром



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА**

