

## Технологическая карта

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 207

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	76	76
Сыр	6,6	6
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката	-	222
Масса запеченных макарон	-	200
Масло сливочное	5	5
Выход	-	205

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
8,09	8,58	39,24	272	37,3	1,7	0,08	0,05	0,04

### Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают с растопленным. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тёртым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

## Технологическая карта

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Макароны, запеченные с яйцом

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	42	42
Масса отварных макарон	120	
Масло сливочное	2	6
Яйца	½ шт.	20
Молоко	25	25
Масло растительное (для смазки противня)	2	2
Масса полуфабриката	-	167
Масса запеченных макарон	-	150
Масло сливочное	5	5
Выход	-	155

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
6,03	6,91	23,03	185	27,1	1,4	0,06	0,11	0,33

### Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам и яйцам, умеренно соленый

Запах: запеченных макарон и яиц

## Технологическая карта

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 212

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лапша или вермишель	36	36
Вода	80	80
Творог	51	50
Яйца	1/8 шт.	5
Сахар	5	5
Масло растительное (для смазки противня)	2	2
Сметана	3	3
Сухари	2	2
Масса полуфабриката	-	175
Масса готового лапшевника	-	150
Масло сливочное	-	5
Выход	-	155

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
12,21	11,66	31,2	283	99,9	1,28	0,09	0,17	0,13

### Технология приготовления

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.

При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

## Технологическая карта

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 212

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лапша или вермишель	48	48
Вода	107	107
Творог	68	67
Яйца	1/6 шт.	7
Сахар	7	7
Масло растительное (для смазки противня)	3	3
Сметана	4	4
Сухари	3	3
Масса полуфабриката	-	233
Масса готового лапшевника	-	200
Масло сливочное	-	5
Выход	-	205

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
15,6	14,77	42,13	373	133,6	1,73	0,13	0,22	0,17

### Технология приготовления

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.

При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

### Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями