

Приготовление завтрака



Завтрак необходим для школьника , так как запускает обмен веществ и способствует выработке энергии в организме

Новое блюдо «Макароны под соусом балонезе» очень полюбилось детям нашей школы.



Наши повара

Липшеева И.А.

Зотова Л.М.

Ахнитская В.С.(кладовщик)

всегда рады накормить ребят в
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ



Как же готовится Макароны под соусом балонезе?!

Технологическая карта № 4/00000527 от 01 января 2008 г.
 Издательство «Сибирский колледж»
 наименование изделия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4/00000527

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные с соусом Балонезе**

Источники рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Сибирский колледж" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления блюда, соответствуют профессиональным нормативным документам, имеющим сертификаты соответствия и качественные удостоверения**

№ по ОКД:
 № единицы:

№ п/п	Наименование продукта	На 1 порцию		На 100 порций		Технологические требования и оборудование блюда
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто	
	Фарш куриный	0,035	0,035	3,5	3,5	Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1 л на килограмм изделий) в течение 10-15 минут до готовности. Свежие макаронные изделия варят и заливают холодной подсоленной водой. Подготовленные фарш шинкуют, затем натирают в чаше две части, затем собирают котлеты и заворачивают до готовности. Фарш пассуют тщательно от жира. Готовую массу выкладывают на масле до образования корочки и окрашивают в цвет. Затем подсоленные макароны, фарш куриный, помидорную пасту добавляют, добавив воду (30-40 г) на тарелку и тушат. За 5-7 минут до готовности добавляют чеснок мелкоизмельченный. При порционировании блюда на тарелку выкладывают равномерно отварные макаронные изделия и сверху соус из смеси в количестве 2 столовые ложки. Температура подачи 85 С. Подогрев осуществляют после термостатуры работы котлета. Блюдо не доготавливается. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления. Гарантировать качество: Выдержать в течение 2-4 часа с момента приготовления.
	Пшеница	0,012	0,01	1,2	1	
	Морковь	0,0125	0,01	1,25	1	
	Соус томатный домашний	0,0027	0,0027	0,27	0,27	
	Макароны	0,01	0,01	1	1	
	Помидоры	0,006	0,006	0,6	0,6	
	Чеснок	0,0008	0,0007	0,08	0,07	
	Лавровый лист	0,00002	0,00002	0,002	0,002	
	Макаронные изделия	0,056	0,056	6,6	6,6	
	Всего продуктов		270			

Сведения о пищевой ценности блюда

Ккал	Жиры	Углеводы	Белки	Витамин А	Витамин В1	Витамин В2	Витамин РР	Витамин С
381,543	13,245	56,164	11,013	0,125	0,073	1,218	16,5	

Материальные затраты (шт)

Материал	Кол-во	Цена	Материал	Кол-во	Цена
Пшеница	505,2	18,8	Макароны	84,5	1,167

Калькуляция
 Главный технолог: *Ирина Николаевна Зайкина*
 утвердил: *Рундичева*

Приготовление

Обжаривается лук



Обжаривается морковь



Обжаривается фарш



Фарш соединяется с морковью ,
луком и томатной пастой



Добавляется бульон, чеснок, лавровый лист, соль и тушится до готовности



Варятся макароны



* Завтрак готов

