МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Макаронник с мясом говядины или птицей»**
Номер рецептуры: 309
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядины или птицы	74	98	55	72
Яйца	1/6	1/6	1/6	1/6
Макаронные изделия	33	44	941	1251
Масло сливочное	2	3	2	3
Лук	10	10	8,6	8,6
ВЫХОД			125	165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7	15,70	28,43	323	0,44
12	18,48	33,45	380	0,51

Технология приготовления:
Макаронные изделия отваривают в подсоленной воде, откидывают, охлаждают, добавляют яйцо, перемешивают. Мясо говядины или птицы отваривают и пропускают через мясорубку. Добавляют припущенный лук. Макаронные изделия делят на две части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом противень, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть макаронных изделий. Поверхность изделия выравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 градусов в течение 20-25 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полить маслом.
Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.
Цвет: корочки- румяно-золотистый, на разрезе от светло-коричневого до коричневого
Вкус: свойственный запеченным макаронным изделиям, фарш имеет вкус мяса говядины или птицы, умеренно соленый.
Запах: запеченных макаронных изделий, мяса говядины или птицы.