

Технологическая карта

Наименование изделия: Макаронник с мясом
 Номер по сборнику рецептов: № 309

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Говядина на кости	98.00	98.00		9.800	9.800
Макаронные изделия (рожки)	42.00	42.00		4.200	4.200
Соль йодированная	1.20	1.20		0.120	0.120
Лук репчатый	20.00	17.00		2.000	1.700
Масло растительное	1.50	1.50		0.150	0.150
Яйцо С1 0,060 шт	0.13	0.13	штук	13.000	13.000
Сухари панировочные	4.00	4.00		0.400	0.400
Масло сливочное	5.00	5.00		0.500	0.500
Выход готового блюда:				150/5	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	17.93	Жиры, (г.)	11.73	Углеводы (г.)	36.40
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					316.60

Технология приготовления блюда

Макаронны варят в подсоленной воде (масса отварных макарон 117 гр на порцию), откидывают, охлаждают до 75*С, добавляют яйца, перемешивают.
 Подготовленную говядину на кости промывают, варят до готовности 2-2,5 часа, охлаждают, отделяют мякоть от костей, нарезают на кусочки (45 гр на порцию) и 2 раза вместе с припущенным репчатым луком, пропускают через мясорубку.
 Подготовленные макаронны делят на 2 равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченное мясо с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Правила оформления и подачи блюд

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом сливочным;
 цвет - корочки - румяно-золотистый, на разрезе от светло-коричневого цвета до коричневого;
 вкус - свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса, умеренно соленый;
 запах - запеченных макарон и мяса;
 консистенция - мягкая, сочная, рыхлая.

Технолог



Калькулятор



Технологическая карта

Наименование изделия: Макаронник с мясом
 Номер по сборнику рецептов: № 309

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Говядина на кости	90.00	90.00		9.000	9.000
Макаронные изделия (рожки)	39.00	39.00		3.900	3.900
Соль йодированная	1.00	1.00		0.100	0.100
Лук репчатый	18.00	15.00		1.800	1.500
Масло растительное	1.40	1.40		0.140	0.140
Яйцо С1 0,060 шт	0.12	0.12	штук	12.000	12.000
Сухари панировочные	3.80	3.80		0.380	0.380
Масло сливочное	5.00	5.00		0.500	0.500
Выход готового блюда:				140/5	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	16.74	Жиры, (г.)	10.95	Углеводы (г.)	33.61
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					295.50

Технология приготовления блюда

Макаронны варят в подсоленной воде (масса отварных макарон 110 гр на порцию), откидывают, охлаждают до 75*С, добавляют яйца, перемешивают.

Подготовленную говядину на кости промывают, варят до готовности 2-2,5 часа, охлаждают, отделяют мякоть от костей, нарезают на кусочки (40 гр на порцию) и 2 раза вместе с припущенным репчатым луком (9,3 гр на порцию), пропускают через мясорубку.

Подготовленные макароны делят на 2 равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченное мясо с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Правила оформления и подачи блюд

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом сливочным;
 цвет - корочки - румяно-золотистый, на разрезе от светло-коричневого цвета до коричневого;
 вкус - свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса, умеренно соленый;
 запах - запеченных макарон и мяса;
 консистенция - мягкая, сочная, рыхлая.

Технолог



Калькулятор

