

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

И.В. Аринина

« 02 » сентября 2023 год

*И.В. Аринина*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №306

Наименование блюда: *Рожки отварные*

Возрастная категория: *от 3 до 7 лет*

Номер рецептуры: *306*

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.\*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рожки	44,2	150
Масло сливочное	5,8	150
Выход	130	

Химический состав данного блюда.

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
5,49	5,29	31,27	187,9	0,04	0,01	0,00	11,3	0,91

**Технология приготовления :** Рожки варят в большом количестве кипящей, подсоленной воде ( на 1 кг берут 6 литров воды, 50 грамм соли). Варят 20-30 минут, лапшу 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. Проверяют на готовность на разрезе- не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые изделия откидывают, дают стечь отвару выкладывают на противень слоем 3-4 см , заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при Т 140-160 С- 5 минут. Температура подачи 65 С.

**Требования к качеству:** Вареные рожки сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом. Консистенция мягкая, но упругая. Цвет от белого до светло- кремового. Вкус вареных макаронных изделий с маслом сливочным, умеренно соленый.

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра *Лескова В. А.* Лескова В. А.

« 02 » *сентября* 20 23 год

\* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Перевалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова