



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ «АСОШ»  
Гаджибекова Н.Г.  
«28.» 06/2020

### Технологическая карта

#### Каша макаронная.

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
Каша макаронная											
50	1,84	1,58	8,81	56,15	1,62	7,04	12,39	0,37	0,02	0,00	7,0

**Технология приготовления:** перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воде 90-110. °С ( в соотношении 1:6) без последующей промывки , в течение 20 -30 минут. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, кладут после стекания воды в ёмкость и заправляют прокипячённым маслом сливочным.

**Температура подачи:** 60-65 °С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.