ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.08**

**Мак енд чіз**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Макаронні вироби з цільнозенрового борошна (Г) | 185,0 | 180,0 | 27,8 | 27,0 | 22,2 | 21,6 | 18,5 | 18,0 |
| 2 | Соус "Бешамель" (ТК №10.03 ) | 400,0 | 400,0 | 60,0 | 60,0 | 48,0 | 48,0 | 40,0 | 40,0 |
| 3 | Сир твердий (МП, Л) | 100,0 | 100,0 | 15,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 10,0 | 10,0 |
| 4 | Мускатний горіх мелений | 4,7 | 4,7 | 0,7 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Відварити макарони до напівготовності у киплячій підсоленій воді, зливним способом протягом 10 хв. Готові макарони промити великою кількістю холодної питної води.

Для приготування мак єнд чіз:

Натерти твердий сир на великій тертці.

Поєднати з соусом бешамель та половиною рецептурної кількості сиру.

Запекти у духовій шафі при температурі 200 °C протягом 5 хв. до розтоплення сиру.

Перед подачею посипати страву сиром, що залишився, та поставити у духову шафу з температурою 200 °C на 2 хв. Посипати мускатним горіхом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Перед подачею посипати страву сиром, що залишився, та поставити у духову шафу з температурою 200 °C на 2 хв. Посипати мускатним горіхом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки, з румяною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - властиві макаронним виробам без запаху затхлості;

Колір - на поверхні золотиста скоринка, на розрізі кремовий;

Консистенція - макаронні вироби зєднані між собою.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 5,14 | 8,46 | 14,39 | 150,98 |
| 120 | 6,2 | 10,2 | 17,3 | 181,2 |
| 150 | 7,71 | 12,70 | 21,58 | 226,47 |