

# Страва: «Макаронні вироби відварні з вершковим маслом»

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (2000р.)



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Макаронні вироби	70	70
Вода	420	420
Сіль	4	4
<b>Маса відварних макаронних виробів</b>		<b>200</b>
Масло вершкове	15	15
<b>Вихід</b>		<b>215</b>

## Технологія приготування:

**I спосіб (зливний):** Макаронні вироби перебирають, довгі вироби розламують на частини до 10 см, локшину, вермішель просіюють, кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л води і 50 г солі), варять періодично помішуючи до готовності. Тривалість варіння макаронних виробів: макарони варять – 20-30 хв., локшину – 20-25 хв., вермішель – 12-15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидають на друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом і перемішують дерев'яною мішалкою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

**II спосіб (незливний):** Макаронні вироби перебирають, довгі вироби розламують на частини до 10 см, локшину, вермішель просіюють, кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 2,2 – 3 л води і 30 г солі) і варити до загусання, помішуючи. Наприкінці варіння додати вершкове масло, закрити кришку, доварити на слабкому вогні.

## Правила відпуску:

На підігріту тарілку викласти відварні макарони, заправити вершковим маслом, зверху посипати зеленню (3 гр. на 1 порцію).

## Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – макарони зберегли форму.

**Смак і запах** – характерні для відварних макарон.

**Колір** – світло-коричневий.

**Консистенція** – м'яка.

# Макаронні вироби відварні з жиром

Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1998 р.



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Макарони або локшина	70	70
Вода	350	350
Сіль	3,2	3,2
Масло вершкове	15	15
<b>Вихід</b>	<b>215</b>	

## Технологія приготування

Макарони, локшину, вермішель або інші макаронні вироби відварюють зливним способом.

Макаронні вироби кладуть у киплячу підсолену воду (на 1кг. макаронних виробів 5-6 л. води і 50 г. солі), варять, періодично помішуючи, до готовності.

Відварені макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом і перемішують дерев'яною лопаткою, щоб вони не склеїлись.

## Правила відпуску

Перед подаванням кладуть у підігріту тарілку і поливають розтопленим вершковим маслом .

Подають відварні макарони як самостійну страву або гарнір

## Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд** – легко відокремлюються один від одного зберегли форму.

**Колір** – білий.

**Смак і запах** – властиві макаронним виробам без запаху затхлості.

**Консистенція** – м'яка

# Макаронні вироби відварні з грибами

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (2000р.)



## Технологія приготування

Макаронні вироби перебирають, довгі вироби розламують на частини до 10 см, локшину, вермішель просіюють, кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л води і 50 г солі), варять періодично помішуючи до готовності. Тривалість варіння макаронних виробів: макарони варять – 20-30 хв., локшину – 20-25 хв., вермішель – 12-15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидають на друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом і перемішують дерев'яною лопаткою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Цибулю нарізати соломкою, пасерувати на вершковому маслі, додати попередньо відварені гриби нарізані соломкою, продовжити пасерування протягом 5 хв. Перед подаванням відварні макарони перемішати з пасерованими цибулею і грибами, посипати зеленню.

## Правила подачі

На підігріту тарілку викласти відварні макарони перемішані з пасерованою цибулею і грибами, посипати зеленню.

## Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – макарони зберегли форму.

Смак і запах – характерні для відварних макаронів, смажених грибів з цибулею. Колір – світло-коричневий. Консистенція – м'яка.

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Макаронні вироби	70	70
Вода	420	420
Сіль	4	4
<b>Маса відварних макаронних виробів</b>		<b>200</b>
Масло вершкове	15	15
Гриби шампінйони	50	50
Цибуля ріпчаста	60	50
<b>Маса смажених грибів з цибулею</b>		<b>50</b>
<b>Вихід</b>		<b>250</b>

# Спагеті в сосисках (фірмова страва)



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Макаронні вироби	70	70
Вода	420	420
Сіль	4	4
<b>Маса відварних макаронних виробів</b>		<b>200</b>
Сосиски	65	60
Масло вершкове	5	5
<b>Вихід</b>		<b>255</b>

## Технологія приготування

Макаронні вироби перебирають. Сосиски звільнити від оболонки та нарізати на 4 частини, якщо дитячі то на 2 частини. Проколоти нарізані шматочки сосисок в центрі макаронами, по 7-8шт. на один шматочок сосиски. Опустити макарони із сосисками в киплячу підсолену воду і варити 10-20хв. до готовності.

Відварені макаронні вироби з сосисками відкидають на друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом.

## Правила подачі

На підігріту тарілку викласти відварні макарони з сосисками. Полити вершковим маслом. Можна подавати з сметаною або твердим сиром.

## Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – макарони зберегли форму.

Смак і запах – характерні для відварних макаронів та сосисок.

Колір – білий.

Консистенція – м'яка.

# Бобові з жиром та цибулею

Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1998 р.



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Маса відварених бобів	-	200
Цибуля ріпчаста	30	25
Жир	20	20
Маса пасерованої з жиром цибулі	-	30
<b>Вихід</b>	<b>230</b>	

## Технологія приготування

Квасолію, горох, нут, сочевицю ретельно перебирають, промивають 2-3 рази, замочують у холодній воді на 5-8 годин. Після замочування, зливають воду, заливають холодною водою із розрахунку 2,5 л. на 1 кг. І варять в закритому посуді при слабкому кипінні. Тривалість варіння: сочевиці 40-60 хв., гороху – 1-1,5 год., квасолі – 1,5-2 год.

Варені бобові заправляють сіллю, перцем, пасерованою цибулею. Для цього слід дрібно нарізати ріпчасту цибулю, пасерувати на свинячому салі і полити розтопленим маргарином.

При подачі посипати зеленню.

## Правила відпуску

Відпускають як самостійну страву у баранчику, зверху посипають зеленню.

## Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд** - зварена квасоля зберегла форму, повністю набухла.

**Смак і запах** – властиві квасолі, з присмаком і ароматом пасерованої цибулі.

**Консистенція зерен** – м'яка, добре розварена.



# *Квасоля з томатом та цибулею*

*Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1998 р.*



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Квасоля	82	81
Маса готового продукту	-	170
Томатне пюре	20	20
Цибуля ріпчаста	30	25
Маргарин	20	20
Вага смаженої цибулі	-	30
<b>Вихід</b>	<b>200</b>	

## **Технологія приготування**

Перебрану й промиту квасоллю замочити у холодній воді; коли квасоля набубнявіє, воду злити, квасоллю знову залити водою (100 гр – 300гр води), варити при слабкому кипінні і посолити в кінці варіння. Цибулю нарізати дрібними кубиками та пасерувати з додаванням томатного пюре. Попередньо зварену квасоллю заправити цибулею з томатним пюре.

## **Правила відпуску**

Страву відпускають як самостійну страву у баранчику, зверху посипають зеленню.

## **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд** - зварена квасоля зберегла форму, повністю набухла.

**Смак і запах** – властиві квасолі, з присмаком і ароматом пасерованої цибулі з томатом.

**Консистенція зерен** – м'яка, добре розварена.

## *Квасоля з салом і цибулею*



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Квасоля	97	95
Вода	200	200
Сіль	4	4
<b>Маса відварних бобових</b>		<b>200</b>
Шпик	21	20
Цибуля ріпчаста	30	25
<b>Маса підсмаженого сала з цибулею</b>		<b>30</b>
<b>Вихід</b>		<b>230</b>

### **Технологія приготування:**

Квасоллю відважити, перебрати, залити перевареною холодною водою (2,5 л на 1 кг. квасолі) на 5-8 годин і варити у закритому посуді при слабкому але безперервному кипінні 1,5 – 2 години. У разі википання рідини при варінні квасолі підлити гарячу кип'ячену воду, оскільки холодна вода затримує їх розварюваність і зерна втрачають свою форму. Після того як квасоля стане м'яка додати сіль і залишити на 15-20 хв. у відварі, який потім злити. Сало шпик нарізати дрібними кубиками та підсмажити на гарячій сковорідці, додати ріпчасту цибулю, нарізану дрібним січенням і спасерувати.

### **Правила подачі:**

На порційну підігріту тарілку покласти відварну квасоллю, додати підсмажене сало з цибулею, добре прогріти, зверху посипати дрібно посіченою зеленню (3 г на порцію).

### **Вимоги до якості:**

**Смак і запах** — відповідають смаку і запаху квасолі, зерна добре розварені, повністю набухли, температура відпуску 75°C.

**Консистенція** – квасоля зберегла свою форму, м'яка.

## Горох з салом і цибулею



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Горох	97	95
Вода	200	200
Сіль	4	4
<b>Маса відварних бобових</b>		<b>200</b>
Шпик	21	20
Цибуля ріпчаста	30	25
<b>Маса підсмаженого сала з цибулею</b>		<b>30</b>
<b>Вихід</b>		<b>230</b>

### Технологія приготування:

Горох відважити, перебрати, залити перевареною холодною водою (2,5 л на 1 кг. гороху) на 5-8 годин і варити у закритому посуді при слабкому але безперервному кипінні 1,5 – 2 години. У разі википання рідини при варінні гороху підлити гарячу кип'ячену воду, оскільки холодна вода затримує їх розварюваність і зерна втрачають свою форму. Після того як горох стане м'який, додати сіль і залишити на 15-20 хв. у відварі, який потім злити. Сало шпик нарізати дрібними кубиками та підсмажити на гарячій сковорідці, додати ріпчасту цибулю, нарізану дрібним січенням, і спасерувати.

### Правила подачі:

На порційну підігріту тарілку покласти відварений горох, додати підсмажене сало з цибулею, добре прогріти, зверху посипати дрібно посіченою зеленню (3 г на порцію).

### Вимоги до якості:

**Смак і запах** — відповідають смаку і запаху гороху, зерна добре розварені, повністю набухли, температура відпуску 75°C.

**Консистенція** – горох зберіг свою форму, м'який.



## *Квасоля в соусі*



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Квасоля	73	73
Вода	175	175
Сіль	4	4
<b>Маса відварних бобових</b>		<b>155</b>
Соус		60
Масло вершкове	10	10
<b>Вихід</b>		<b>225</b>

### **Технологія приготування:**

Квасолю відважити, перебрати, залити перевареною холодною водою (2,5 л на 1 кг. квасолі) на 5-8 годин і варити у закритому посуді при слабкому але безперервному кипінні 1,5 – 2 години. У разі википання рідини при варінні квасолі підлити гарячу кип'ячену воду, оскільки холодна вода затримує їх розварюваність і зерна втрачають свою форму. Після того як квасоля стане м'яка додати сіль і залишити на 15-20 хв. у відварі, який потім злити.

Приготувати соус томатний, з'єднати з відварною квасолею, перемішати, прогріти до кипіння, заправити сіллю, перцем меленим (0,01 г на порцію), вершковим маслом.

### **Правила подачі:**

На порційну підігріту тарілку покласти відварну квасолю з соусом, зверху посипати дрібно посіченою зеленню (3 г на порцію).

### **Вимоги до якості:**

**Смак і запах** - відповідають смаку і запаху квасолі, зерна добре розварені, повністю набухли, температура відпуску 75°C.

**Консистенція** – квасоля зберегла свою форму, м'яка