

Макаронное тесто

Макаронное тесто: рецептурная смесь, вымешенная до однородной мелкокомковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий

Источник: " ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ . ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52000-2002"

(утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.2002 № 530-ст)