



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **182**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	28,89	28,6	2,89	2,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,4	100,4	10,04	10,04
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
<b>Выход: 150</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	6,05	В1, мг	0,10	Са, мг	115,98
Жиры, г	7,79	С, мг	0,52	Mg, мг	26,97
Углеводы, г	27,74	А, мг	0,05	Р, мг	140,90
Энергетическая ценность, ккал	212,03	Е, мг	0,16	Fe, мг	1,23
		Д, мкг	0,11	К, мг	213,67
		В2, мг	0,15	І, мкг	9,04
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,02

### ***Технология приготовления:***

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с сахаром и маслом

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Температура подачи блюда не ниже 65 С

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.