



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	30,91	30,6	3,09	3,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,7	26,7	2,67	2,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	133,9	133,9	13,39	13,39
САХАР ПЕСОК	5,7	5,7	0,57	0,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,5	9,5	0,95	0,95
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,20	В1, мг	0,20	Са, мг	152,00
Жиры, г	10,30	С, мг	0,70	Mg, мг	32,10
Углеводы, г	32,20	А, мг	0,10	Р, мг	170,20
Энергетическая ценность, ккал	258,80	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,30
		Д, мкг	0,10	К, мг	267,70
		В2, мг	0,10	І, мкг	12,10
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

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.