

Технологическая карта № НРТ17

Номер рецептуры: НРТ17

Наименование блюда : Каша перловая рассыпчатая с овощами АЛЛЕРГО

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа перловая	37	36.4	45	44.4	37	36.4	45	44.4
Морковь	15	8	16	10	15	8	16	10
Лук репчатый	8	5	9	7	8	5	9	7
Масло растительное	3	3	4	4	3	3	4	4
Соль	0.5	0.5	1	1	0.5	0.5	1	1
ВЫХОД		110		130				

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль.

Крупу требуется промыть, перед самым закладыванием ее в жидкость. Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. При этом всплывшие пустотельные зерна удаляют. Варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100С. Либо ставят в пароконвектомат на режим «Пар» 90-100С в течении 1,5-2ч. Воды на 1 порцию (ясли) - 0,120л, (сад) - 0,160л. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске в кашу поливают прокипяченным растительным маслом.. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой, овощи равномерно распределены.

Консистенция: однородная, рассыпчатая, мягкая.

Цвет: светло-оранжевый от моркови.

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	110	3.56	3.42	25.31	146.23	0	0	0	0	0
Детсад	130	4.36	4.51	30.97	181.87	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина