

Технологическая карта № **РТ390**

Номер рецептуры: РТ390

Наименование блюда : ****Каша "Здоровье"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 3,2%	130	130						
Крупа гречневая	10	10						
Рис круглозерный	10	10						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д	150/4							

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Крупу гречневую отваривают 15 мин. воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью круп, затем емкость помещают в пароконвектомат (ставят режим «Пар») или накрывают емкость крышкой и доводят до готовности.

Температура подачи — 65 °С.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна круп полностью набухают, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, зерен - мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный крупам, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный крупам, без посторонних запахов

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
Если	150/4	5.05	6.67	11.86	127.64	160.56	0.82	0.1	0.22	1.69

Источники, используемые при составлении: