

Технологическая карта № **РТ91**

Номер рецептуры: РТ91

Наименование блюда : ****Каша кукурузная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа кукурузная	25	25						
Молоко 3,2%	75	75						
Соль йодированная	0.5	0.5						
Масло сливочное	3	3						
В Ы Х О Д		150/4						

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10-20 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль и варят кашу до загустения. Затем упаривают при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Вода на 1 порцию (ясли) - (0,051)л, (сад) - (0,068) л. Температура подачи — 65 С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы упарены. Каша заправлена маслом.

Консистенция: жидкая, текучая, зерен - мягкая.

Цвет: соответствует кукурузной крупе.

Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный крупе, 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
Ясли	150/4	4.27	4.88	21.31	146.23	97.56	0.77	0.06	0.13	0.98

Источники, используемые при составлении: