

Технологическая карта № **РТ900**

Номер рецептуры: РТ900

Наименование блюда : ****Каша манная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	17	17						
Молоко 3,2%	140	140						
Сахар-песок	2	2						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д	170/4							

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют сахар. Когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струёй манную крупу. Варят 15 мин. Манная крупа заваривается через 20-30с и если не всыпать крупу за это время, то образуются комочки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс всыпания лучше выполнять вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Температура подачи — 65 °С.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

При необходимости добавляют варенье, или повидло, или мед из расчета 20 г на порцию.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие. Каша заправлена маслом.

Консистенция: жидкая, растекающаяся по тарелке, зерен - мягкая.

Цвет: белый.

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	Углеводь, г	Энерг.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	170/4	5.84	6.83	20.62	167.23	174.02	0.34	0.08	0.22	1.82

Источники, используемые при составлении: