

Технологическая карта № **РТ900**

Номер рецептуры: РТ900

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

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. | | | | | | | |
|--------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| | Ясли | | | | | | | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа манная | 15 | 15 | | | | | | |
| Молоко 3,2% | 130 | 130 | | | | | | |
| Сахар-песок | 2 | 2 | | | | | | |
| Масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | |
| Соль йодированная | 0.5 | 0.5 | | | | | | |
| В Ы Х О Д | | 150/4 | | | | | | |

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют сахар. Когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей 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 | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| Ясли | 150/4 | 5.34 | 6.49 | 18.74 | 154.66 | 161.62 | 0.31 | 0.07 | 0.2 | 1.69 |

Источники, используемые при составлении: