

Технологическая карта № **РТ840**

Номер рецептуры: РТ840

Наименование блюда : ****Каша молочная "Дружба"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис круглозерный	10	10						
Крупа пшено	10	10						
Молоко 3,2%	130	130						
Сахар-песок	2	2						
Масло сливочное	3	3						
Соль	0.5	0.5						
В ы х о д	150/4							

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. Температура подачи — 65 °С.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

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

Консистенция: растекающаяся, 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
Ясли	150/4	4.94	6.67	14.8	138.94	161.32	0.43	0.09	0.2	1.69

Источники, используемые при составлении: