

Технологическая карта № **РТ930**

Номер рецептуры: РТ930

Наименование блюда : **\*\*Каша овсяная "Геркулес" жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа Геркулес	25	25						
Молоко 3,2%	140	140						
Масло сливочное	3	3						
Сахар-песок	0.5	0.5						
<b>В Ы Х О Д</b>		170/4						

**Технология приготовления:**

В кипящее молоко кладут соль, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая, 20 мин.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

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

Температура подачи — 65 °С.

**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
Детсад	170/4	7.16	8.21	22.57	192.75	181.74	1.05	0.17	0.24	1.82

Источники, используемые при составлении: