

Технологическая карта № НРТ17

Номер рецептуры: НРТ17

Наименование блюда : ****Каша перловая рассыпчатая с овощами**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа перловая	45	44.4						
Морковь	16	10						
Лук репчатый	9	7						
Масло сливочное	4	4						
Соль йодированная	1	1						
В ы х о д				130				

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль.

Крупу требуется промыть, перед самым закладыванием ее в жидкость. Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100С. Либо ставят в пароконвектомат на режим «Пар» 90-100С в течении 1,5-2ч. Воды на 1 порцию (ясли) - 0,120л, (сад) - 0,160л. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске в кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой, овощи равномерно распределены.

Консистенция: однородная, рассыпчатая, мягкая.

Цвет: светло-оранжевый от моркови.

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо

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	130	4.39	3.41	31.02	172.35	26.38	0.96	0.06	0.04	1.2

Источники, используемые при составлении: