

Технологическая карта № **РТ910**

Номер рецептуры: РТ910

Наименование блюда : **\*\*Каша пшеничная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	17	17						
Молоко 3,2%	140	140						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
<b>В ы х о д</b>		170/4						

**Технология приготовления:**

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10-20 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, и варят кашу до загустения. Затем упаривают при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи — 65 С.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** Зерна крупы упарены. Каша заправлена маслом.

**Консистенция:** жидкая, текучая, зерен - мягкая.

**Цвет:** соответствует пшеничной крупе.

**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	6.04	6.88	18.16	158.69	177.36	0.91	0.11	0.23	1.82

Источники, используемые при составлении: