

Технологическая карта № **РТ910**

Номер рецептуры: РТ910

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

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

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
Ясли	150/4	5.52	6.53	16.33	146.18	164.56	0.81	0.1	0.21	1.69

Источники, используемые при составлении: