

Технологическая карта № **РТ96**

Номер рецептуры: РТ96

Наименование блюда : ****Каша пшенная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено	25	25						
Молоко 3,2%	75.5	75.5						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д		150/4						

Технология приготовления:

Крупу пшенную перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2—5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15 %, варят до загустения. Вода на 1 порцию (ясли) - (0,050)л, (сад) - (0,067)л. Добавляют кипящее молоко, соль. Продолжают варить до загустения в закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи — 65 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы упарены. Каша заправлена маслом.

Консистенция: жидкая, текучая, зерен - мягкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

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	5.09	5.42	20.21	149.95	99.91	0.77	0.14	0.13	0.98

Источники, используемые при составлении: