

Технологическая карта № **РТ990**

Номер рецептуры: РТ990

Наименование блюда : ****Каша ячневая молочная**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа ячневая	20	20						
Молоко 3,2%	140	140						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д	170/4							

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Вода на 1 порцию (ясли) - (0,050)л, (сад) - 0,065л.

Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухли, хорошо проварены. Каша заправлена маслом, на тарелке лежит горкой.

Консистенция: вязкая, однородная.

Цвет: белый со слабым сероватым оттенком.

Вкус: свойственный ячневой крупе, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный ячневой 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	6.08	6.92	19.7	165.37	186.56	0.52	0.11	0.23	1.82

Источники, используемые при составлении: