

Технологическая карта № **РТ990**

Номер рецептуры: РТ990

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа ячневая	18	18						
Молоко 3,2%	130	130						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
<b>В Ы Х О Д</b>		150/4						

**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
Ясли	150/4	5.59	6.57	17.92	153.18	172.96	0.47	0.1	0.21	1.69

Источники, используемые при составлении: