

Технологическая карта № **РТ84С**

Номер рецептуры: РТ84С

Наименование блюда : **25-Каша "Дружба"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис круглозерный	10	10	12	12				
Крупа пшено	10	10	13	13				
Молоко 2,5 %	120	120	130	130				
Масло сливочное	3	3	4	4				
Соль йодированная	0.3	0.3	0.5	0.58				
Вода	20	20	30	30				
В ы х о д	150		174					

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду (расчет воды на порцию рис: ясли 30 мл.,сад 36 мл.пшено: ясли 20 мл.,сад 24 мл.). Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем накрываем крышкой и доводим до готовности.

Температура подачи – **65 С.**

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Показатели качества и безопасности**Требования к качеству:**

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухают, хорошо проваренные, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом.

Консистенция: растекающаяся, однородная, зерен -мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный крупам, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный крупам, 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	4.65	5.51	12.33	117.48	148.52	0.4	0.09	0.19	1.56
Детсад	174	5.3	6.58	14.81	139.63	162.6	0.51	0.11	0.21	1.69

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г.Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____О. А. Бура