

Технологическая карта № **РТ**

Номер рецептуры: РТ

Наименование блюда : **25-Каша геркулесовая на молоке**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа Геркулес	20	20	25	25				
Молоко 2,5 %	110	110	130	130				
Масло сливочное	4	4	5	5				
Сахар-песок	3	3	4	4				
Вода	15	15	20	20				
В ы х о д	150		174					

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая, 20 мин.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

При необходимости добавляют варенье, или повидло, или мед из расчета 20 г на порцию.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие. Каша заправлена маслом.

Консистенция: вязкая, зерен – мягкая.

Цвет: белый.

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	5.68	6.89	20.58	167.04	143.45	0.85	0.13	0.19	1.43
Детсад	174	6.89	8.43	25.62	205.83	170.32	1.05	0.17	0.23	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