

Технологическая карта № **РТ91С**

Номер рецептуры: РТ910С

Наименование блюда : **25-Каша кукурузная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа кукурузная	20	20	25	25				
Молоко 2,5 %	120	120	130	130				
Соль йодированная	0.3	0.3	0.5	0.5				
Сахар-песок	3	3	4	4				
Масло сливочное	4	4	4	4				
Вода	30	30	40	40				
В ы х о д	150		174					

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10-20 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль и варят кашу до загустения. Затем упаривают при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Вода на 1 порцию (ясли) - (0,051)л, (сад) - (0,068) л. Температура подачи — 65 С.
Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы упарены. Каша заправлена маслом.

Консистенция: жидкая, текучая, зерен - мягкая.

Цвет: соответствует кукурузной крупе.

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	5.17	6.14	22.89	167.49	150.15	0.69	0.07	0.2	1.56
Детсад	174	5.88	6.45	27.9	193.17	163.92	0.84	0.08	0.22	1.7

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура