

Технологическая карта № **РТ900С**

Номер рецептуры: РТ900С

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	20	20	25	25				
Молоко 2,5 %	113	113	124	124				
Сахар-песок	3	3	4	4				
Масло сливочное	3	3	4	4				
Соль йодированная	0.43	0.43	0.44	0.44				
Вода	20	20	25	25				
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, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи -65 С.

Необходимо сть 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 пшеничной 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	5.36	5.2	22.46	158.1	141.99	0.34	0.07	0.18	1.47
Детсад	174	6.2	6.25	27.52	191.15	156.5	0.41	0.09	0.2	1.61

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____. О. А. Бура