

Технологическая карта № **РТ910С**

Номер рецептуры: РТ910

Наименование блюда : **25-.Каша пшеничная молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	20	20	25	25				
Молоко 2,5 %	110	110	130	130				
Сахар-песок	3	3	4	4				
Масло сливочное	4	4	5	5				
Соль йодированная	0.2	0.2	0.3	0.3				
Вода	20	20	20	20				
В ы х о д	150		174					

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей (60-70 С). Крупу после промывания ошпаривают. При этом в крупе остается вода (20-30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Расчет воды на одну порцию: ясли - 41 мл, сад - 46 мл. 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 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	5.52	5.91	21.8	162.46	141.79	1.01	0.1	0.19	1.43
Детсад	174	6.69	7.2	27.14	200.11	168.42	1.26	0.13	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