

Технологическая карта № Т340С

Номер рецептуры: Т340С

Наименование блюда : **25-Каша пшенная молочная вязкая**

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

Технология приготовления:

Крупу пшенную перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15 %, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар. Продолжают варить до загустения затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы упарены . Каша заправлена маслом.

Консистенция: вязкая, зерен - мягкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

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	4.95	6.15	18.19	147.86	137.1	0.53	0.11	0.18	1.43
Детсад	174	6.69	7.7	26.79	203.21	164.07	0.83	0.16	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