

Технологическая карта № **РТ99С**

Номер рецептуры: РТ99С

Наименование блюда : **25-Каша ячневая молочная**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа ячневая	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	1	1	1	1				
Вода	12	12	20	20				
В Ы Х О Д	150		174					

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой на водяной бане. Вода на 1 порцию (ясли) – (0,050)л, (сад) – 0,065л.

Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи – 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухли, хорошо проварены. Каша заправлена маслом, на тарелке лежит горкой.

Консистенция: вязкая, однородная.

Цвет: белый со слабым сероватым оттенком.

Вкус: свойственный ячневой крупе, без посторонних привкусов

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	5.3	5.26	21.42	154.24	156.09	0.52	0.1	0.19	1.47
Детсад	174	6.13	6.33	26.22	186.33	173.56	0.62	0.12	0.21	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