УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 7.18/2

Наименование блюда: КАША ЖИДКАЯ КУКУРУЗНАЯ НА СТЕРИЛИЗОВАННОМ МОЛОКЕ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 199

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
КРУПА КУКУРУЗНАЯ	20	19,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35
МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ 2,5% ДЛЯ БЛЮД	145	145
САХАР-ПЕСОК	3	3

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,87	6,05	24,05	175,04	178,77	0,7	0,06	0,01	0,87

Технология приготовления:

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ КРУПА НЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ ПОСТОРОННИХ ПРИМЕСЕЙ, ПОЭТОМУ ЕЁ ПЕРЕБИРАЮТ И ПРОМЫВАЮТ НЕСКОЛЬКО РАЗ, МЕНЯЯ ВОДУ. КРУПУ КУКУРУЗНУЮ КРУПНОГО ПОМОЛА СНАЧАЛА ВАРЯТ В ВОДЕ 20-30 МИНУТ, ЛИШНЮЮ ВОДУ СЛИВАЮТ, ДОБАВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО И ВАРЯТ КАШУ ДО ГОТОВНОСТИ ПРИ НЕБОЛЬШОМ НАГРЕВЕ, ДОБАВЛЯЯ СОЛЬ, САХАР. ПРИ ОТПУСКЕ ГОТОВУЮ ЖИДКУЮ КАШУ ПОЛИВАЮТ ПРОКИПЯЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЗЕРНА КРУПЫ ХОРОШО РАЗВАРЕНЫ, БЕЗ КОМОЧКОВ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ЖИДКАЯ. ЦВЕТ: СООТВЕТСТВУЕТ ВИДУ КАШИ. ВКУС, ЗАПАХ: ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ КРУПЫ И ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО ПРОДУКТОВ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./