УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 7.5.1

Наименование блюда: КАША ЖИДКАЯ ПШЕНИЧНАЯ С 3Х ЛЕТ ДО 7 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%	4	4
САХАР-ПЕСОК	4	4
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	150	150
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	26	26

Выход: 200

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
7,37	8,04	28,74	217,94	191,48	1,31	0,14	0,26	1,95

Технология приготовления:

ПЕРЕД ВАРКОЙ КАШИ КРУПУ ПЕРЕБИРАЮТ И ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ ВОДОЙ. В ПОДГОТОВЛЕННУЮ ПОСУДУ НАЛИВАЮТ ВОДУ, ДОБАВЛЯЮТ САХАР И СОЛЬ, ЖИДКОСТЬ ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ, ЗАКЛАДЫВАЮТ В НЕЁ ПОДГОТОВЛЕННУЮ КРУПУ И ВАРЯТ 20-30 МИНУТ В КИПЯЩЕЙ ВОДЕ ПЕРИОДИЧЕСКИ ПОМЕШИВАЯ, ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО И ВАРЯТ НА ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ ПРИ НЕБОЛЬШОМ НАГРЕВЕ ДО ГОТОВНОСТИ. 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:

ПОДАЮТ БЛЮДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ+ 60..+ 65 ГРАД.С.

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