Технологическая карта № 7.5

Наименование блюда: КАША ЖИДКАЯ ПШЕНИЧНАЯ С 1 Г ДО 3X 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				
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3			
САХАР-ПЕСОК	3	3			
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	135	135			
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	20	20			
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40			

Выход: 150

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	B2	C
6,24	6,76	22,96	178,6	170,81	1,04	0,11	0,22	1,76

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./

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1