УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 7.6/1

Наименование блюда: КАША ЖИДКАЯ ПШЕННАЯ 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
КРУПА ПШЕННАЯ	20	20
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	135	135
САХАР-ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
6,24	7,16	22,68	181,2	168,21	0,7	0,13	0,21	1,76

Технология приготовления:

ПШЕНО ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ, ОБДАЮТ КИПЯТКОМ И ВАРЯТ В ВОДЕ 10 МИНУТ, ПОСЛЕ ЧЕГО ЛИШНЮЮ ВОДУ СЛИВАЮТ, ДОБАВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО, САХАР, СОЛЬ И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗА 5 МИНУТ 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 ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +60…+65 ГРАД.С.

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