УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 7.16/1

Наименование блюда: КАША ЖИДКАЯ ПШЕННО-РИСОВАЯ С 1 Г 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
МОЛОКО ПАСТЕР.3.2% ЖИРН.ДЛЯ БЛЮД	135	135
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40
КРУПА ПШЕННАЯ	8	8
КРУПА РИСОВАЯ	8	8
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
5,42	6,84	20,62	166,8	165,61	0,46	0,09	0,2	1,76

Технология приготовления:

КРУПЫ ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ СНАЧАЛА В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ, ЗАТЕМ В ХОЛОДНОЙ. ПШЕНО ОБДАЮТ КИПЯТКОМ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ГОРЕЧИ. КРУПЫ РАСПАРИВАЮТ В ВОДЕ, ПОСЛЕ ЭТОГО ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧИМ МОЛОКОМ И ВАРЯТ КАШУ ДО ГОТОВНОСТИ, 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 ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +60..+65 ГРАД.С.

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