УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 7.4.1

Наименование блюда: КАША ЖИДКАЯ ЯЧНЕВАЯ 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
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	26	26
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	150	150
САХАР-ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100

Выход: 200

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
6,98	8,04	28,09	213,78	201,88	0,64	0,13	0,25	1,95

Технология приготовления:

КРУПУ ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННУЮ ЯЧНЕВУЮ КРУПУ ЗАСЫПАЮТ В КИПЯЩУЮ СМЕСЬ ИЗ МОЛОКА И ВОДЫ. ДОБАВЛЯЮТ САХАР, СОЛЬ И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ, ПЕРЕОДИЧЕСКИ ПОМЕШИВАЯ, ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ. ЗА 5-10мин 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./