**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная «Геркулесовая» (жидкая) с маслом**

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Геркулес | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Молоко | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Соль поваренная | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| Вода | 56 | 56 | 75 | 75 |
| Выход: | - | 150/3 | - | 200/3 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 150/3 | 5,38 | 5,89 | 22,88 | 126,01 | 143 | 0,70 | 0,08 | 0,15 | 3,17 |
| 200/3 | 7,17 | 7,02 | 30,49 | 168,01 | 191 | 0,90 | 0,11 | 0,20 | 4,22 |

Технология приготовления

Овсяные хлопья «Геркулес» засыпать в кипящее молоко с водой, довести до кипения, затем добавить соль, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом,

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом,