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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная манная (житкая) с масом**

Номер рецептуры: 181

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 |
| Манная крупа | 23,2 | 23,2 | 31 | 31 |
| Молоко | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Соль поваренная | 0,75 | 0,75 | 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 | 4,96 | 4,62 | 25,37 | 120,8 | 136,00 | 0,30 | 0,29 | 0,15 | 3,17 |
| 200/3 | 6,61 | 5,33 | 33,82 | 161,1 | 182,00 | 0,40 | 0,38 | 0,20 | 4,22 |

Технология приготовления

Манную крупу просеять, всыпать в кипящую подсоленную воду с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности в течение 15-20 мин. За 3-5 мин. до окончания варки добавить сахар. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо набухшие, хорошо разварены

Консистенция: нежная, расплывается

Цвет: белый

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом,

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом,