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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная пшеничная с маслом**

Номер рецептуры: 173

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, стр. 163.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | | Расход сырья и полуфабриката | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная | 40 | 40 | 30 | 30 |
| Молоко | 100 | 100 | 75 | 75 |
| Сахар | 6 | 6 | 4,5 | 4,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Соль поваренная | 1 | 1 | 0,75 | 0,75 |
| Вода | 70 | 70 | 53 | 53 |
| Выход: | - | 200/3 |  | 150/3 |

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 |
| 200/3 | 7,99 | 5,33 | 37,51 | 180,02 | 142,08 | 0,110 | 0,070 | 0,05 | 1,31 |
| 150/3 | 6,00 | 4,54 | 28,14 | 127,48 | 106,6 | 0,08 | 0,05 | 0,04 | 0,98 |

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпать в кипящую воду, варить периодически помешивая до загустения в течение 20 мин., затем добавить горячее молоко и варить до готовности. За 3-5 мин. до окончания варки добавить соль, сахар перемешать довести до готовности. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом