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

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

Номер рецептуры: 182

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, 2015, стр. 179.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшено | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Молоко | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 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 | 5,85 | 5,23 | 29,05 | 146,4 | 5,00 | 0,50 | 0,43 | 0,15 | 3,02 |
| 200/3 | 7,79 | 6,15 | 38,72 | 195,26 | 9,00 | 0,70 | 0,57 | 0,20 | 4,03 |

Технология приготовления

Пшённую крупу перебрать, промыть в тёплой и горячей воде, засыпать в кипящую воду и варить не более 10 мин. затем добавить горячее молоко, сахар, соль, вымешать и довести до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: желтоватый

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом