

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 416

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	47.21	47.21	4721	4721
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	49.37	49.37	4937	4937
Вода	128.79	128.79	12879	12879
Сухая смесь "Нутринор"	7.5	7.5	750	750
~ Масса готовой каши	-	214.63	-	21463
Масло сливочное	5.37	5.37	537	537
Выход: 220	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9.24	Ca (мг)	83.27
Жиры (г):	7.06	Mg (мг)	18.99
Углеводы (г):	37.44	Fe (мг)	0.64
Эн. ценность (ккал):	250.05	C (мг)	8.16

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную крупу постепенно при помешивании в одну сторону, засыпают в кипящую смесь молока с водой. Смесь сухую "Нутринор" разводят до полного растворения 20 мл теплой кипяченой водой (20 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят при медленном кипячении, постоянно помешивая. За 5 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь "Нутринор". Время варки - 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству Внешний вид: крупа белого цвета, хорошо набухшая Консистенция: вязкая, однородная Вкус: свойственный каше с молоком, не имеет привкуса Запах: продуктов, входящих в состав блюда