

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 258

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализир.учреждений д/несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пшено	25	25	2500	2500
Молоко	52	52	5200	5200
Вода	26	26	2600	2600
~ Масса каши	-	96	-	9600
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4.36	Са (мг)	69
Жиры (г):	6.43	Mg (мг)	27.7
Углеводы (г):	18.56	Fe (мг)	0.73
Эн. ценность (ккал):	149.5	C (мг)	0.68

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °С), затем горячей водой (60-70 °С), пшено после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20-30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.