



Заведующий МБДОУ № 8

Н.Г. Бадалянц

« 01 » марта 2021

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая (вязкая) со сливочным маслом сладкая.**

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Выход блюда, грамм
Крупа гречневая (вязкая) или	30	127
Крупа рисовая (рассыпчатая) или	30	91
Крупа пшеничная (вязкая) или	30	127
Крупа перловая (рассыпчатая) или	30	97
Макаронные изделия или	30	97
Крупа ячневая (вязкая) или	30	142
Крупа пшеничная (вязкая)	30	142
Масло сливочное	2	
Сахар	5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
Гречнев	3,74	28,89	153,63	0,12	0,00	13,	0,02	8,65	113,4	15,6	2,63

ая						4						
Рисовая	2,78	25,56	133,39	0,00	0,00	14,6	0,06	3,50	112,4	19,5	0,34	
Пшениная	3,66	33,6	179,95	0,01	0,00	17,08	0,04	19,56	128,3	27,83	2,19	
Перловая	2,79	27,65	123,60	0,02	0,00	13,6	0,02	12,83	145,64	14,34	0,57	
Ячневая	2,84	27,55	124,68	0,06	0,00	11,2	0,05	26,09	132,5	25,6	0,55	
Пшеничная	2,92	28,51	142,47	0,07	0,00	13,4	0,04	0,81	143,1	24,4	1,62	

Технология приготовления

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству :

Внешний вид : зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром.

Консистенция : однородная, крупинки плотные, рассыпчатые.

Цвет : свойственный данному виду крупы.

Вкус : в меру соленый, свойственный данному виду крупы.

Запах : свойственный данному виду крупы.