|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/15.07.20025 г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | **КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ** |
| Номер рецептуры: | **184** |
| Наименование сборника рецептур: | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей****и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:****Речь, 2008. - 800 с.** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порц.** | **100 порц.** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| КРУПА РИСОВАЯ | 42,6 | 42,6 | 4,26 | 4,26 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 63,2 | 63,2 | 6,32 | 6,32 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 95,5 | 95,5 | 9,55 | 9,55 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| САХАР ПЕСОК | 1,9 | 1,9 | 0,19 | 0,19 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5 % | 6,5 | 6,5 | 0,65 | 0,65 |
| **Выход: 200** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | 38,32 |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | 122,58 |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | 8,00 |  | С, мг | 1,29 |  | Fе, мг | 1,29 |  |  |  |  |  |
| Белки, г | 5,68 |  | E, мг | 0,90 |  | Р, мг | 149,67 |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 249,02 |  | А, мг | 0,05 |  | Mg, мг | 34,84 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | 0,00 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | В2, мг | 0,00 |  | I, мкг | 0,00 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | F, мг | 0,00 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Se, мг | 0,00 |  |  |  |  |  |
|  |  |
| ***Технология приготовления:*** |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды. |  |
|  |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |  |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можноположить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. |  |
|  |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |  |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;• цвет — свойственный виду крупы;• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;• запах — свойственный виду крупы и молока;• консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие. |  |

.