|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | | 37,37 | | 37 | | 3,74 | 3,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 237,9 | | 237,9 | | 23,8 | 23,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 4,2 | | 4,2 | | 0,42 | 0,42 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 7,5 | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,83 | |  | В1, мг | 0,17 | |  | Са, мг | | 380,12 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,32 | |  | С, мг | 1,02 | |  | Mg, мг | | 60,67 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,23 | |  | А, мг | 0,07 | |  | Р, мг | | 252,88 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 196,53 | |  | E, мг | 1,13 | |  | Fе, мг | | 2,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,11 | |  | К, мг | | 368,96 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,22 | |  | I, мкг | | 19,22 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова