|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША МАННАЯ 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** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | | 29,7 | | 29,7 | | 2,97 | 2,97 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 72,3 | | 72,3 | | 7,23 | 7,23 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 77,4 | | 77,4 | | 7,74 | 7,74 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 6,5 | | 6,5 | | 0,65 | 0,65 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,17 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | Са, мг | | 90,61 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,74 | |  | С, мг | 0,40 | |  | Mg, мг | | 14,30 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,77 | |  | А, мг | 0,04 | |  | Р, мг | | 79,99 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 197,58 | |  | E, мг | 0,90 | |  | Fе, мг | | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,10 | |  | К, мг | | 153,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | I, мкг | | 6,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с сахаром 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |