

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ "ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ**  
 Номер рецептуры: **305**  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п  
 редакцией В.Т.Лапшиной.- "Хлебпродинформ", Москве**

Наименование сырья
<b>МАССА ПОЛУФАБРИКАТА</b>
ПШЕНО
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
<b>МАССА КАШИ</b>
<b>СИРОП</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
САХАР ПЕСОК
<b>МАССА СИРОПА</b>
ЯБЛОКИ
<b>МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ЯБЛОК С СИРОПОМ</b>
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ
<b>Выход: 150</b>

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	6,10	В1, мг	0,13
Жиры, г	8,10	С, мг	1,41
Углеводы, г	24,40	А, мг	0,04
Энергетическая ценность, ккал	198,20	Е, мг	1,05
		Д, мкг	0,09
		В2, мг	0,13

***Технология приготовления:***

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо (отходы 30%), нарезают мелкими кубиками. Из сах  
 На смеси молока и воды варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки. В готовую вязк  
 сметану, перемешивают и доводят до готовности.

***Правила оформления, подачи блюд:***

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: зерна крупы разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: вязкая, без комочков

Цвет: соответствует каше, яблоки желтоватые

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
\_\_\_\_\_Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 305

предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под  
за, 2004 г

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		<b>162</b>		<b>16,2</b>
	30	29,7	3	2,97
	90	90	9	9
		<b>117,6</b>		<b>11,76</b>
		<b>0</b>		<b>0</b>
	18	18	1,8	1,8
	3,6	3,6	0,36	0,36
		<b>18</b>		<b>1,8</b>
	26,4	23,2	2,64	2,32
		<b>33,6</b>		<b>3,36</b>
	6	6	0,6	0,6
	6	6	0,6	0,6

Ca, мг	108,15
Mg, мг	34,48
P, мг	133,17
Fe, мг	1,35
K, мг	266,17
I, мкг	10,44
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

ара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки.  
ую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное и