

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

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
		162		16,2
	30	29,7	3	2,97
	90	90	9	9
		117,6		11,76
		0		0
	18	18	1,8	1,8
	3,6	3,6	0,36	0,36
		18		1,8
	26,4	23,2	2,64	2,32
		33,6		3,36
	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