|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **183** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | | 28,9 | | 28,6 | | 2,89 | 2,86 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 21,4 | | 21,4 | | 2,14 | 2,14 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 2,3 | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 7,1 | | 7,1 | | 0,71 | 0,71 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,34 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | Са, мг | | 108,78 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,34 | |  | С, мг | 0,52 | |  | Mg, мг | | 62,87 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,08 | |  | А, мг | 0,05 | |  | Р, мг | | 149,79 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 178,20 | |  | E, мг | 2,06 | |  | Fе, мг | | 1,89 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,11 | |  | К, мг | | 255,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,17 | |  | I, мкг | | 9,94 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.  При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром, | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура пдачи +75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  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.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |