



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

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
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	4,74	4,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	71,6	71,6	7,16	7,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,41	В1, мг	0,17	Са, мг	99,18
Жиры, г	11,82	С, мг	0,37	Mg, мг	60,85
Углеводы, г	31,80	А, мг	0,03	P, мг	185,66
Энергетическая ценность, ккал	231,78	Е, мг	1,55	Fe, мг	1,71
		Д, мкг	0,07	K, мг	254,02
		В2, мг	0,12	I, мкг	9,14
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром и растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.