

Наименование организации: **УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МИНЕРАЛО-ВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

Образовательное учреждение: **МОУ СОШ №**

МДОУ№

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда или кулин.изд.:

Каша пшенная молочная вязкая с маслом

Номер рецептур: **173 сб.2005** Колонка

Сборн.рец.

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005**

№п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
1	крупа пшенная	50	50		
2	молоко	100	100		
3	вода	60	60		
4	соль	1	1		
5	сахар	6	6		
6	масло сливочное	5	5		
7					
8					
9					
10					
11					
12					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
	Выход		200/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки,г	8.6	Ca (мг):	
Жиры,г	8.2	Mg (мг):	
Углеводы,г	45	Fe (мг):	
Энерг.цен. ,Ккал	300	C (мг):	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технол.режимов):
Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар

и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид : зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция : однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет : свойственный данному виду крупы

Вкус : умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах : свойственный данному виду крупы и молока

Ведущий инженер-технолог

Черевашенко Т.С.

Заведующий производством
