

## Технологическая карта

Технологическая карта №: 335,01

Наименование изделия: Каша Дружба (рис, пшено)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Карточка блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Пшено	10 (г)	10
Рис	10 (г)	10
X Молоко 3,2%	143 (г)	143
Молоко сухое 25%	17,1 (г)	17,1
Выход готового полуфабриката	-	143
* "Вода"	45 (г)	45
Масло сливочное	4 (г)	4
Сахар-песок	5 (г)	5
Соль йодированная	1 (г)	1
Выход готового блюда	-	200

## Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
6,22	7,61	25,52	196,48	0,68

## Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и тщательно промывают. Отходы при переборке, промывании и порционировании готовой каши в технологических картах учтены. Масло сливочное закладывают в котёл вместе с крупой или в середине процесса приготовления. Следует учесть, что при промывании остаётся всегда значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это надо учитывать при дозировке жидкости. Крупу подготовленную закладывают в кипящую смесь воды и молока, соли, сахара, доводят до кипения, после чего уменьшают нагрев и под закрытой крышкой, доводят до готовности. В каше ВЯЗКОЙ и ЖИДКОЙ зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Качество сырья, его хранение, обработка и реализация должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

Внешний вид и форма готового блюда должны соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна заданному блюду. Вкус и запах свойственный составу продуктов, не должно быть запаха подгоревшего молока. Т подачи молочных каш 60-65 С

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению"

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	крупа
основной продукт	молоко
основной продукт	масло сливочное

Утверждаю:

