МБДОУ "ДСОВ №113"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Наименование блюда	Каша Геркулес молочная	Код по ОКУД	
Источник рецептуры	Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)	№ рецептуры	

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Геркулес	кг	20 (г)	0,02
Х Молоко 3,2%	кг	120 (г)	0,12
Молоко сухое 25%	кг	12 (г)	0,012
Выход готового полуфабриката	кг		0,12
* "Вода"	кг	52 (г)	0,052
Масло сливочное 72,5%	кг	3 (г)	0,003
Сахар-песок	кг	4 (г)	0,004
Соль йодированная	кг	1 (г)	0,001
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Перед варкой крупу перебирают, удаляя посторонние примеси и тщательно промывают. Отходы при переборке, промывании и порционировании готовой каши в технологических картах учтены. Масло сливочное закладываюи в котёл вместе с крупой или в середине процесса приготовления. Крупу закладывают в кипящую смесь воды и молока, с солью, сахаром, 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 должены 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"

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	155	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	153
Белки (г)	5	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,73
Жиры (г)	6	Вит D (мкг)	0,02	Йод (мкг)	17,12
Углеводы (г)	20	Калий (мг)	37	Фтор (мкг)	21,57
Вит А (мкг)	16,92	Кальций (мг)	145	Селен (мкг)	2,8
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	37		

Свойства блюда:

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

Утверждаю: _____