

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Каша манная молочная жидкая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто,	брутто,	нетто,
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,6
Жиры, г	6,2
Углеводы, г	20,7
Энергетическая ценность, ккал	157

В1,	0,06
С, мг	1
А, мг	0,04
Е, мг	0,5

Ca,	106
Mg,	15
P, мг	88
Fe, мг	1

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ПШЕНО	29,8	29,8	2,98	2,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,6	49,6	4,96	4,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75,4	75,4	7,54	7,54
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	6,9
Углеводы, г	24,4
Энергетическая	183

В1,	0,12
С,	1
А,	0,04
Е, мг	0,1

Ca,	110
Mg,	36
P, мг	138
Fe,	2

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37
Каша овсяная «Геркулес» жидкая

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,8	22,8	2,28	2,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,6	52,6	5,26	5,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78,4	78,4	7,84	7,84
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	18,9
Энергетическая	163

В1,	0,1
С,	1
А,	0,04
Е, мг	0,2

Ca,	117
Mg,	41
P, мг	146
Fe,	2

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.