

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 302

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша мол. пшеница с масл.

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школ для общеобразовательных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов:			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеница	37,5	37,5	375	375
Молоко	75	75	750	720
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	30	30	300	270
Сахар	104,5	104,5	1045	995
Вода	45	45	450	450
Выход:	-	150/110	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,66
Жиры (г):	3,3
Углеводы (г):	23,85
Энергетическая ценность (ккал):	153

Ca (мг):	139,4
Mg (мг):	27,9
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,23

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают и ставят на плите с умеренным нагревом для уваривания. Отпускают кашу с маслом сливочным.

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разварены; каша заправлена сливочным маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мелкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно-сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и присутствием сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Реализация: в школьных столовых (в/з).



Семенов Игорь Александрович