

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 302

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша мол. манная с маслом

Номер рецептуры: 302

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 манная	33,3	33,3	333	333
Манная	7,3	7,3	73	73
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Соль	0,45	0,45	0,45	0,45
Вода	50	50	5	5
Выход	6 МАВЛ	150/10	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию *150г*:

Белки (г):	3,0
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	11,3
Энергетическая ценность (ккал):	165

Ca (мг):	16,9
Mg (мг):	22,93
Fe (мг):	0,11
C (мг):	0,3

Технология приготовления

Манная крупа при 90-95°C почти полностью набухает, поэтому ее добавляют тонкой струей в горячую воду и при непрерывном помешивании около 20 мин.

НБ: допускается наличие комочков из крупы.

Требования к качеству

Внешний вид зерна крупы полностью равномерен, утрачена форма.

Консистенция изделия на тарелке не растекается.

Цвет: беловатый с желто-красным.

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

Запах: манной крупы в сочетании с молоком и маслом.

*Реализация 18 линий раздачи в мес. Д. и в
с.б.м.м.г.а. приком. я.*

Утвердил

Семенов Игорь Александрович

