**Технологическая карта № 277**

**Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Крупа манная  Молоко  Вода  Сахар  Масса каши  Масло сливочное | 30,8  106  70  5  -  5 | 30,8  106  70  5  192  5 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 6,20 | 7,08 | 30,90 | 214,98 | | | 1,37 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 280**

**Наименование изделия: Каша кукурузная молочная жидкая**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Крупа кукурузная  Вода  Молоко  Сахар  Масса каши  Масло сливочное | 40  68  100  5  -  5 | 40  68  100  5  192  5 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 7,42 | | 7,25 | 36,39 | 243,42 | | 1,37 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания лучше выполнять вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** консистенция жидкой каши однородная растекающаяся тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

**Технология приготовления:** Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают кашу на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** консистенция текучая, однородная, зерен - мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.