**Технологическая карта № 275**

**Наименование изделия: Каша «Дружба»**

**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, | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Крупа рисовая  Крупа пшенная  Молоко  Вода  Сахар  Масса каши  Масло сливочное | 15  11  102  70  5  -  5 | 15  11  102  70  5  192  5 | |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 5,27 | | 11,31 | 22,69 | 215,27 | | | 1,32 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 281**

**Наименование изделия: Каша овсяная из хлопьев «Геркулес» 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, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Крупа «Геркулес»  Вода  Молоко  Сахар  Масса каши  Масло сливочное | 31  58  118  5  192  5 | 31  58  118  5  192  5 | |  |  |  |  |  | |
|  |  |  | 7,16 | | 8,98 | 28,83 | 227,19 | | 1,53 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или пароварочный шкаф и доводят до готовности.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи: 65 С.**

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

Требования к качеству: консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригоревшей каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

**Технология приготовления:**

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, йодированную соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при активном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65 С.

**Требования к качеству:** каша растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. не допускаются посторонние привкусы и запахи.