



Каша «Дружба» № 266

Наименование блюда: **Каша «Дружба»**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 266

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто/на 180 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| Крупа рисовая | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Крупа пшено шлифованное | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Молоко | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Вода | 56 | 56 | 56 | 56 |
| Сахарный песок | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| ~ <i>Масса каши</i> | - | 172,8 | - | 172,8 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| Соль пищевая йодированная | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 0,45 |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда | Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Белки, г | 6,03 | 6,03 |
| Жиры, г | 8,82 | 8,82 |
| Углеводы, г | 24,39 | 24,39 |
| Калорийность, ккал | 200,7 | 200,7 |
| В1, мг | 0,108 | 0,108 |
| В2, мг | 0,144 | 0,144 |
| С, мг | 0,432 | 0,432 |
| Са, мг | 125,298 | 125,298 |
| Fe, мг | 1,044 | 1,044 |

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупу 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 в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Цвет: характерный для круп. Зерна крупы хорошо разварены.

Консистенция: однородная, рыхлая.

Вкус и запах: свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.