

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Детский сад № 4 «Светлячок»
Дючкова А.Н.
21.03.2017г. приказ № 65

Каша манная молочная жидкая № 268

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 268

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного 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 манная	27	27	27	27
Молоко	150	150	150	150
Вода	24	24	24	24
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	5,58	5,58
Жиры, г	6,714	6,714
Углеводы, г	27,774	27,774
Калорийность, ккал	193,86	193,86
В1, мг	0,07	0,07
В2, мг	0,149	0,149
С, мг	1,242	1,242
Са, мг	119,52	119,52
Fe, мг	0,396	0,396

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Цвет: кремовый. Зерна крупы хорошо разварены.

Консистенция: однородная, рыхлая.

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