



Каша пшенная молочная жидкая № 273

Наименование блюда: **Каша пшенная молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 273

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов 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 пшено шлифованное	25	25	25	25
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	7,02	7,02
Жиры, г	8,514	8,514
Углеводы, г	32,22	32,22
Калорийность, ккал	255,24	255,24
В1, мг	0,171	0,171
В2, мг	0,16	0,16
С, мг	1,314	1,314
Са, мг	130,14	130,14
Fe, мг	1,08	1,08

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Пшеничную крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2—5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Цвет: желтый. Зерна крупы хорошо разварены.

Консистенция: однородная, рыхлая.

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