

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

Каша гречневая молочная жидкая № 66

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 66

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 160 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа	18	18	18	18
Молоко	150	150	150	150
Вода	24	24	24	24
Сахарный песок	5,4	5,4	5,4	5,4
~ Масса каши	-	172,8	-	172,8
Масло сливочное	5,4	5,4	5,4	5,4
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 160 грамм блюда
Белки, г	6,282	6,282
Жиры, г	9,378	9,378
Углеводы, г	22,5	22,5
Калорийность, ккал	200,142	200,142
В1, мг	0,09	0,09
В2, мг	0,198	0,198
С, мг	0,81	0,81
Са, мг	166,032	166,032
Fe, мг	1,35	1,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Цвет: коричневый. Зерна крупы хорошо разварены.

Консистенция: однородная, рыхлая.

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