МКОУ «Рикванинская СОШ»

Утверждаю:

Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев

Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование изделия: Каша пшенная

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецен гур: Сборник рецепту р блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 по | | рция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшено | 38 | 38 | 50 | 50 |
| Молоко | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150 | | 150 | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д г. | Пищевые вещества | | | | Мннер.вещества,  мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Белки г | Жиры,  г | Угле­воды , г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | В) | С | А | Е |
| 150 | 5.63 | 6.8 | 42.4 | 234,28 | 113,  6 | 19.3 | 0,5  2 | 97 | 0,1  3 | 0,4 | 0,1  2 | 0,3  2 |

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюла:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус, умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.