**МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**Утверждаю:**

**Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев**

Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование изделия: Каша овсяная.

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247

Наименования сборника рецепту р: Сборник рецептур блюл и кулинапных изделий лля предприятий общественного

питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. I .Лапшиной.- М.: «ХлебпролинФорм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 по | | рция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Крупа овсяная | 25 | 25 | 44 | 44 |
| Молоко | 75 | 75 | 164 | 164 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150 | | 200 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход  ,г. |  | Пищевые вещества | Мине | р.вещества, мг | Витамины, мг |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Бел к и  г | Жиры,  г | Углеводы  г | 'Знерго ценность, ккал | Са | Mg | F  е | Р | В) | С | А | Е |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 150 | 11.84 | 8,16 | 47,8 | 164 | 142,3 | 1,66 | 13 | 14 | 0.2 | 0.50 | 0,12 | 0.3  I |

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока кладут сахар, соль, высыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху

вниз и варят, непрерывно помешивая 20 минуг.

При отпуске кашу заправляют растопленным маслом.

Требования к качеству блюда:

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

консистенция: однородная, вязкая, хлопья - 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