

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №266

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Крупа рисовая	75	75						
Крупа пшённная	55	55						
Молоко	510	510						
Вода	350	350						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого:			26,3	14,9	58,3	2,6	125,3	1131

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,40	0,69	6,6	633	2,8

Выход: 1000

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают тёплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем ёмкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

При подачи каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зёрна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.