



**УТВЕРЖДЕНО**  
**приказом заведующего МАДОУ**  
**«Детский сад №23» г. Усинска**  
**№102 от 28.02.2018 года**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №268

**Наименование изделия:** Каша манная молочная жидкая

**Номер рецептуры:** 268

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур 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 манная	154	154						
Молоко	530	530						
Вода	350	350						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	25	25						
<b>Итого:</b>			31,0	15,3	37,3	1,5	154,3	
							1077	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,39	0,83	6,9	664	2,2

**Выход:** 1000

**Технология приготовления:** Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20 – 30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой – веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.