

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №271

Наименование изделия: Каша молочная кукурузная жидкая

Номер рецептуры: 271

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 кукурузная	40	40						
Вода	68	68						
Молоко	100	100						
Сахар	5	5						
Масса каши	-	192						
Масло сливочное	5	5						
Итого:			6,2	2,9	7,5	0,5	37,0	240

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,1	0,2	1,3	127	1,2

Выход: 200

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 – 30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция тягучая, однородная, зерен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускается посторонние запахи и привкусы.