



**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №272

**Наименование изделия:** Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая

**Номер рецептуры:** 272

**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 «Геркулес»	31	31						
Вода	58	58						
Молоко	118	118						
Сахар	5	5						
Масса каши	-	192						
Масло сливочное	5	5						
<b>Итого:</b>			7,2	3,4	9,4	1,9	28,8	228,4

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,17	0,2	1,54	157	1,24

**Выход:** 200

**Технология приготовления:** В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, йодированную соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65°C.

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

**Требования к качеству:** Каша растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.