

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №9

Наименование изделия: : **Каша рассыпчатая**

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Масса каши	-	80
Масло сливочное	1	1
Выход: 81 г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
3,4	2,99	19,905	-	124

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой около 4,5 ч; из поджаренной крупы-1,5-2 часа; из ядрицы быстрорастворивающейся-1,5-2 часа; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной-1,5-2 часа; рисовой- около часа.

При варке в наплитной посуде кашу для упревания можно поставить в жарочный шкаф.

При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

При отпуске рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, можно отпускать сливочным маслом.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы

Запах: свойственный данному виду крупы

