Технологическая карта № 62

Наименование изделия: **Каша пшеничная молочная С САХАРОМ И МАСЛОМ**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Вода | 51 | 51 | 68 | 68 |
| Молоко | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Сахар | 3,75 | 3,75 | 5 | 5 |
| Масса каши |   | 144 |   | 192 |
| Масло сливочное | 3,75 | 3,75 | 5 | 5 |
| Выход |   | 150 |   | 200 |

Химический состав данного блюда на 150 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещест | ва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 5,57 | 5,44 |   | 27,29 | 182,80 | 5,57 |

Химический состав данного блюда на 200 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 7,42 | 7,26 |   | 36,39 | 243,73 | 7,42 |

**Технология приготовления:**Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, 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 масло. 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 текучая, однородная, зерен - мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

﻿