

Блюда из круп

Технологическая карта № **Д07ЕС19**

Наименование изделия: **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	12	12
крупа пшенная	10	10
молоко	60	60
Вода	52	52
сахар	4	4
масло сливочное	4	4
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,7	6,1	25,1	174	95,32	0,6	0,09	0,12	0,4

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Цвет – кремовый
Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом масла;
Запах – свойственный крупе и молоку;

Технологическая карта № **Д07ЕС19**

Наименование изделия: **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	16	16
крупа пшенная	13,333	13,333
молоко	80	80
Вода	69,333	69,333
сахар	5,333	5,333
масло сливочное	5,333	5,333
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
6,27	8,13	33,47	232	127,09	0,8	0,12	0,16	0,53

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Цвет – кремовый
Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом масла;
Запах – свойственный крупе и молоку;

Технологическая карта № **Д07ЕХ19**

Наименование изделия: **Каша пшѐнная молочная**

Номер рецептуры: **187**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
крупа пшеничная	25		25
Вода	50		50
молоко	50		50
масло сливочное	4		4
сахар	4		4
Выход:			150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
5,6	6,6	26,4	187	96,9	0,88	0,13	0,12	0,4

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.
 Консистенция:жидкая
 Цвет –от желтого до кремового
 Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;
 Запах – свойственный крупе и молоку.

Технологическая карта № **Д07ЕХ19**

Наименование изделия: **Каша пшѐнная молочная**

Номер рецептуры: **187**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа пшенная	33,333	33,333
Вода	66,667	66,667
молоко	66,667	66,667
масло сливочное	5,333	5,333
сахар	5,333	5,333
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
7,47	8,8	35,2	249	129,2	1,17	0,17	0,16	0,53

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция:жидкая

Цвет –от желтого до кремового

Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупе и молоку.

Технологическая карта № **Д07Е019**

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: **172**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	33	33
Вода	49	49
молоко	50	50
масло сливочное	4	4
сахар	4	4
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4,3	5,8	29,8	190	87,51	0,4	0,05	0,11	0,38

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Каша заправлена сливочным маслом;
 Цвет – свойственный рисовой крупе;
 Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;
 Запах – свойственный рисовой крупе и молоку;
 Консистенция – жидкая, однородная, масса растекается по тарелке, но ложка, положенная на поверхности каши выпуклой стороной, не тонет.

Технологическая карта № **Д07Е019**

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: **172**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	44	44
Вода	65,333	65,333
молоко	66,667	66,667
масло сливочное	5,333	5,333
сахар	5,333	5,333
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,73	7,73	39,73	253	116,68	0,53	0,07	0,15	0,51

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Каша заправлена сливочным маслом;
 Цвет – свойственный рисовой крупе;
 Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;
 Запах – свойственный рисовой крупе и молоку;
 Консистенция – жидкая, однородная, масса растекается по тарелке, но ложка, положенная на поверхности каши выпуклой стороной, не тонет.

Технологическая карта № **Д07ЯБ19**

Наименование изделия: **Каша геркулесовая молочная с яблоком**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа "Геркулес"	16	16
Вода	83	83
молоко	65	65
масло сливочное	4	4
сахар	4	4
яблоки	17	15
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,3	5	5,97	70	74,06	0,05	0,02	0,09	0,37

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. Яблоки хорошо промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают на мелкие кусочки, посыпают сахаром, добавляют в готовую кашу непосредственно перед подачей. Готовую кашу с яблоками поливают маслом растопленным и подают порционно в тарелках.
Температура подачи 65*С. С момента приготовления блюдо хранить не более 2-х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму,с кусочками фруктов
Консистенция:жидкая, фрукты не разварившиеся
Цвет – от светло-кремового до светло-серого.
Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла и яблок
Запах – свойственный продуктам, входящих в блюдо

Технологическая карта № **Д07ЯБ19**

Наименование изделия: **Каша геркулесовая молочная с яблоком**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа "Геркулес"	19,2	19,2
Вода	99,6	99,6
молоко	78	78
масло сливочное	4,8	4,8
сахар	4,8	4,8
яблоки	20,4	18
Выход:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,76	6	7,16	84	88,87	0,06	0,02	0,11	0,44

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. Яблоки хорошо промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают на мелкие кусочки, посыпают сахаром, добавляют в готовую кашу непосредственно перед подачей. Готовую кашу с яблоками поливают маслом растопленным и подают порционно в тарелках.
Температура подачи 65*С. С момента приготовления блюдо хранить не более 2-х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму,с кусочками фруктов
Консистенция:жидкая, фрукты не разварившиеся
Цвет – от светло-кремового до светло-серого.
Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла и яблок
Запах – свойственный продуктам, входящих в блюдо

Технологическая карта № **Д07КБ19**

Наименование изделия: **Каша гречневая тушенная с овощами**

Номер рецептуры: **164**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа гречневая	38	38
Вода	106,5	106,5
масло сливочное	2	2
масло растительное	2	2
морковь, с сентября (20%)	43,75	35
с января (25%)	46,667	35
лук репчатый, отходность (16%)	8,333	7
масло растительное	3	3
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
8,4	5,4	34,6	224	12,9	4,18	0,18	0,11	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разеляются, овощей- мягкая

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:входящих в блюдо продуктов

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно-солёный, без признаков затхлости и горечи.

Технологическая карта № **Д07КБ19**

Наименование изделия: **Каша гречневая тушеная с овощами**

Номер рецептуры: **164**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
крупa гречневая	45,6		45,6
Вода	127,8		127,8
масло сливочное	2,4		2,4
масло растительное	2,4		2,4
морковь, с сентября (20%)	52,5		42
с января (25%)	56		42
лук репчатый, отходность (16%)	10		8,4
масло растительное	3,6		3,6
Выход:			180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
10,08	6,48	41,52	269	15,48	5,02	0,22	0,13	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разеляются, овощей- мягкая

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:входящих в блюдо продуктов

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно-солёный, без признаков затхлости и горечи.

Технологическая карта № **Д07ЕНР9**

Наименование изделия: **Каша рисовая рассыпчатая с овощами**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	37,333	37,333
Вода	105,467	105,467
масло сливочное	3,733	3,733
морковь	35	28
лук репчатый	16,667	14
горошек зеленый консервированный	5,6	5,6
масло растительное	2,8	2,8
Выход:	140	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,6	4,67	29,87	215	83,93	1,46	0,14	0,07	7,91

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду,доводят до кипения,закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.Температура подачи не менее 65С*

реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разеляются

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:от белого до кремового

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно-солёный, без признаков затхлости и горечи.

Технологическая карта № **Д07ЕНР9**

Наименование изделия: **Каша рисовая рассыпчатая с овощами**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
крупа рисовая	48		48
Вода	135,6		135,6
масло сливочное	4,8		4,8
морковь	45		36
лук репчатый	21,429		18
горошек зеленый консервированный	7,2		7,2
масло растительное	3,6		3,6
Выход:			180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
7,2	6	38,4	276	107,91	1,88	0,18	0,09	10,17

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду,доводят до кипения,закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.Температура подачи не менее 65С*

реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:от белого до кремового

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно-солёный, без признаков затхлости и горечи.

Технологическая карта № **Д07ПИЗ9**

Наименование изделия: **Плов с изюмом**

Номер рецептуры: **№328**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	39	39
масло растительное	15	15
морковь	31,25	25
изюм	10	8
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
4	15	40	292	15	0,66	0,01	0,01	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Промытую рисовую крупу замачивают в течение 1,5-2 ч в подсоленной воде комнатной температуры. Морковь промывают и очищают. После Морковь припускают с маслом, морковь, добавляют соль, воду. В кипящую подсоленную воду кладут подготовленный рис, пропаренный изюм, пассерованные овощи, доводят до готовности в пароводяном мармите или в жарочном шкафу. Температура подачи 65*С. Срок реализации с момента приготовления не менее 2-х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: изюм, морковь равномерно расперелены, рис рассыпчатый

Консистенция: мягкая

Цвет: от светло до темно- оранжевого

Вкус и запах: тушеного риса и овощей

Технологическая карта № **Д07ПИЗ9**

Наименование изделия: **Плов с изюмом**

Номер рецептуры: **№328**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	52	52
масло растительное	20	20
морковь	41,667	33,333
изюм	13,333	10,667
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,33	20	53,33	389	20	0,88	0,01	0,01	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Промытую рисовую крупу замачивают в течение 1,5-2 ч в подсоленной воде комнатной температуры. Морковь промывают и очищают. После Морковь припускают с маслом, морковь, добавляют соль, воду. В кипящую подсоленную воду кладут подготовленный рис, пропаренный изюм, пассерованные овощи, доводят до готовности в пароводяном мармите или в жарочном шкафу. Температура подачи 65*С. Срок реализации с момента приготовления не менее 2-х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: изюм, морковь равномерно расперелены, рис рассыпчатый
 Консистенция: мягкая
 Цвет: от светло до темно- оранжевого
 Вкус и запах: тушеного риса и овощей

Технологическая карта № **Д07ЕФ19**

Наименование изделия: **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа манная	15	15
Вода	53	53
молоко	65	65
масло сливочное	4	4
сахар	4	4
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,8	5,9	17,6	138	95,45	0,24	0,04	0,12	0,41

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция:жидкая

Цвет –белый

Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупе и молоку;

Технологическая карта № **Д07ЕФ19**

Наименование изделия: **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа манная	20	20
Вода	70,667	70,667
молоко	86,667	86,667
масло сливочное	5,333	5,333
сахар	5,333	5,333
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,07	7,87	23,47	184	127,27	0,32	0,05	0,16	0,55

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция:жидкая

Цвет –белый

Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупе и молоку;

Технологическая карта № **Д07ЕЦ19**

Наименование изделия: **Каша пшеничная молочная**

Номер рецептуры: **188**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа пшеничная	25	25
Вода	50	50
молоко	50	50
масло сливочное	4	4
сахар	4	4
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,6	6	27,4	181	100,69	1,37	0,1	0,13	0,4

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция:жидкая

Цвет:жёлтый

Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупе и молоку.

Технологическая карта № **Д07ЕЦ19**

Наименование изделия: **Каша пшеничная молочная**

Номер рецептуры: **188**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа пшеничная	30	30
Вода	60	60
молоко	60	60
масло сливочное	4,8	4,8
сахар	4,8	4,8
Выход:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
6,72	7,2	32,88	217	120,83	1,64	0,12	0,16	0,48

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция:жидкая

Цвет:жёлтый

Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупе и молоку.

Технологическая карта № **Д07ЕИ19**

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **164**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа гречневая	45,933	45,933
Вода	92,3	92,3
масло сливочное	1,733	1,733
масло растительное	1,733	1,733
Выход:	130	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
7,28	4,68	29,99	194	11,18	3,62	0,16	0,1	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду,доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разеляются

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:сероватый

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно-соленый, без признаков затхлости и горечи.

Технологическая карта № **Д07ЕИ19**

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **164**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа гречневая	63,6	63,6
Вода	127,8	127,8
масло сливочное	2,4	2,4
масло растительное	2,4	2,4
Выход:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
10,08	6,48	41,52	269	15,48	5,01	0,22	0,14	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду,доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разеляются

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:сероватый

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно-соленый, без признаков затхлости и горечи.