

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для  
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

196

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 493,5

Наименование блюда (изделия): Каша молочная "Дружба" с маслом

| Наименование сырья, пищевых продуктов         | Масса<br>брутто | Масса нетто<br>или<br>полуфабри-<br>ката | Масса<br>готового<br>продукта | Масса на<br>порций |
|-----------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Крупа рисовая                                 | 13,682 (г)      | 13,682                                   | 0,013682                      |                    |
| Крупа пшено шлифованное                       | 17,076 (г)      | 17,076                                   | 0,017076                      |                    |
| Молоко питьевое пастеризованное, фасованное   | 87,606 (г)      | 87,606                                   | 0,087606                      |                    |
| Сахар-песок                                   | 3,394 (г)       | 3,394                                    | 0,003394                      |                    |
| Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5% | 5 (г)           | 5                                        | 0,005                         |                    |
| Соль йодированная                             | 1,1 (г)         | 1,1                                      | 0,0011                        |                    |
| *Вода                                         | 58,97           | 58,97                                    | 0,05897                       |                    |
| Выход готового блюда                          | -               | 175 (170/5)                              |                               |                    |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду, перемешивают, варят 10-15 мин, заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, сахар, перемешивают и продолжают варить, периодически помешивая, заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна круп полностью разварившиеся и утратившие форму.

Цвет – кремовый.

Консистенция – жидкая.

Информация о пищевой ценности

|                     |        |                 |        |                         |       |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-------------------------|-------|
| Калорийность (Ккал) | 228,07 | Витамин D (мкг) | 0,11   | Цинк (мг)               |       |
| Белки (г)           | 5,54   | Витамин К (мкг) |        | Омега 6 (г)             |       |
| Жиры (г)            | 7,14   | Витамин Е (мг)  |        | Омега 3 (г)             |       |
| Углеводы (г)        | 35,02  | Витамин В2 (мг) |        | Йод (мкг)               | 1     |
| Витамин С (мг)      | 1,14   | Кальций (мг)    | 116,18 | Пищевые волокна (г)     |       |
| РЭ (мкг)            |        | Фосфор (мг)     | 140,66 | Витамин А (мкг)         | 42,29 |
| Магний (мг)         |        | Са (мг)         |        | Фенилаланин (мг)        | 0,15  |
| Витамин В1 (мг)     | 0,12   | Магний (мг)     | 33,52  | Йод (мкг)               |       |
| Витамин В2 (мг)     | 0,15   | Калий (мг)      | 179    | Холестерин (мг)         |       |
| Фосфор (мг)         |        | Калий (мг)      |        | Селен (мкг)             | 3,45  |
| Витамин С (мг)      |        | Натрий (мг)     |        | цинк (мг)               |       |
| Витамин В6 (мг)     |        | Хлориды (мг)    |        | Фтор (мкг)              | 29    |
| Витамин Е (мг)      | 0,16   | Витамин А (мкг) |        | Белки жив.происхожд (г) |       |
| Витамин В1 (мг)     |        | Селен (мкг)     |        | Витамин Д (мкг)         |       |
| Fe (мг)             |        | Железо (мг)     | 0,74   | В-каротин (мкг)         |       |

Зав. производством

Технолог