



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

196

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 493,53

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Крупа рисовая	14,5 (г)	14,5	0,0145	
Крупа пшено шлифованное	18,1 (г)	18,1	0,0181	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	93 (г)	93	0,093	
Сахар-песок	3,6 (г)	3,6	0,0036	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5	0,005	
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2	0,0012	
*Вода	62	62	0,062	
Выход готового блюда	-	185 (180/5)		

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)	214,42	Витамин D (мкг)	0,11	Цинк (мг)	
Белки (г)	5,88	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	7,36	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	30,91	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,21	Кальций (мг)	123,37	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	149,12	Витамин А (мкг)	43,5
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,16
Витамин В1 (мг)	0,13	Магний (мг)	35,56	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	190	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	3,66
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	31
Витамин Е (мг)	0,16	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,78	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог