



Источник рецептуры: Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, I том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1995

К.6.35

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470,94

Наименование блюда (изделия): Каша пшенная молочная вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа пшено шлифованное	40,8 (г)	40,8	0,0408	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	78 (г)	78	0,078	
Соль йодированная	0,9 (г)	0,9	0,0009	
*Вода	52	52	0,052	
Сахар-песок	3 (г)	3	0,003	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4 (г)	4	0,004	
Выход готового блюда	-	170 (166/4)		

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

Крупу перебирают, промывают водой, засыпают в кипящую воду, варят не более 10 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар, перемешивают и варят до готовности, 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 крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму.

Цвет — от желтого до кремового.

Консистенция — вязкая.

Вкус и запах — каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	224,75	Витамин D (мкг)	0,09	Цинк (мг)	
Белки (г)	6,99	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	6,74	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	33,84	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	1,01	Кальций (мг)	108,98	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	166,46	Витамин А (мкг)	36,38
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,24
Витамин В1 (мг)	0,2	Магний (мг)	44,98	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)	201	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	1,92
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	27
Витамин Е (мг)	0,16	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,22	В-каротин (мкг)	

Зав. производством _____

Технолог _____