

**Блюда
из круп**



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

Наименование блюда **Каша молочная ассорти (пшенично-ячневая)**

Рецептура № 18/4 **колонка**

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшеничная	15	15		
Крупа ячневая	15	15		
Молоко питьевое	190	190		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности (10-15 минут), закладывая в кипящую воду. Крупы соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Пестрый

Вкус: В меру сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом сливочным

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	5,5	22,5	162	200/5

МБОУ СОШ № 15 им. М.В. Ломоносова
наименование предприятия

Утверждено
Директор
38 Супр
МБОУ СОШ № 15 им. М.В. Ломоносова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38 Супр

Наименование блюда

Каша манная вязкая с маслом

Рецептура № 250

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа манная	45	45		
Молоко питьевое	115	115		
Вода питьевая	56	56		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Смесь воды и молока доводят до кипения, добавляют соль и сахар, затем всыпают крупу в кипящую смесь при непрерывном помешивании и варят 20 минут. При подаче готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная молочно-крупяная масса

Цвет: Белый или светло-кремовый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Каши манной в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Вязкая, на тарелке не расплывается

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,7	8,2	35,5	247	200/5

МБОУ СОШ № 39 имени М.И. Мамонтова

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39



Наименование блюда

Каша молочная "Попурри"

Рецептура № 16/4

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г. Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа гречневая	10	10		
Крупа рисовая	10	10		
Крупа пшено	10	10		
Молоко питьевое	187	187		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящее молоко. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Светло-коричневый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	6,1	26,0	179	200/5

ИВООУ Соци. Магистерский
наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование блюда

Каша ячневая с маслом

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа ячневая	40	40		
Молоко питьевое	168	168		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
Масса готовой каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают крупу ячневую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении 20-25 минут до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Белый с сероватым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,2	9,1	25,2	212	200/5