

Технологическая карта Д00090
Каша манная молочная жидкая

Основание: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Доц. Коровка

Номер рецепта по документу: 90

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 10.10.2010

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа манная	31	31	3,19	0,31	20,96
Молоко	106	106	2,97	3,39	4,98
Вода питьевая	70	70	0,00	0,00	0,00
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Масса каши		200			
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда		205	6,20	8,05	31,09
Калорийность		222			

Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 мин. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Температура подачи 65 С.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

При необходимости добавляют варенье, повидло, или мед из расчета 20г на порцию.

Органолептические свойства

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.