**Каша манная молочная с маслом сливочным**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14***

 ***Каша манная молочная с маслом сливочным***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Каша манная молочная с маслом сливочным вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

***Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто***

***Крупа манная 25,50 \ 25,50*
*Молоко 100,00 \ 100,00*
*Сахар-песок 7,00\ 7,00*
*Вода 45/ 45***

***Масло сливочное несоленое   5,00 \ 5,00***

***Выход 200/5 г***

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Манную крупу быстро всыпают тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз и варят 20 мин при непрерывном помешивании.**

**При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Каша на тарелке лежит горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие.**

**Цвет белый.**

**Не допускаются посторонние привкус и запахи, в том числе и пригоревших молока и каши.**

**Температура подачи 65 С.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г  | Энерг.ценность,ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
|   |
| 200,00  | 6,24  | 6,10  | 19,17  | 158,64  | 192,7  | 23,52  | 156,05  | 0,30 | 0,08 | 1,00 | 36,72 |