**Технологическая карта кулинарного изделия** (блюда) № **13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША «ДРУЖБА» С ИЗЮМОМ

(из смеси гречневой и пшенной круп)

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 199

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция |
|  Брутто, г  | Нетто, г  |
| Крупа гречневая  | 11,5  | 11,5  |
| Пшено  | 28  | 28  |
| Молоко  | 140  | 140  |
| Изюм  | 3,2  | 3  |
| Сахар  | 8  | 8  |
| Масло сливочное  | 7  | 7  |
| Яйца  | ¼ шт.  | 10  |
| ВЫХОД:  |  200/5  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Химический состав данного блюда Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  | Витамины, мг  |
| Выход,г  | Белки,г | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| **200/5**  | 10,44  | 11,11  | 41,30  | 307,00  | 158,6  | 86,70  | 257,3  | 2,75  | 0,26  | 1,20  | 81,00  |

***Технология приготовления:***

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 град. С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2-3 минуты.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой

*Консистенция:* каша – вязкая, изюм – мягкий.

*Цвет:* светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам