**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