

Технологическая карта №8
Наименование кулинарного изделия (блюда):
Каша пшеничная



1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу пшеничную молочную, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7-11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Крупа пшённая	32,5	32,5	40,63	40,63
Молоко	137,5	137,5	171,88	171,88
Вода	35	35	43,75	43,75
Масло сливочное	5	5	6,25	6,25
Выход	200		250	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	7,89	7,49	40,48	260,9	1,96	194,0	0,00	0,00	1,51
С 11-18 лет	9,86	9,36	50,60	326,08	2,45	242,50	0,00	0,00	1,89

5. Технологический процесс

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта №8
Наименование кулинарного изделия (блюда):
Каша пшеничная

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу пшеничную молочную, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7-11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Крупа пшённая	32,5	32,5	40,63	40,63
Молоко	137,5	137,5	171,88	171,88
Вода	35	35	43,75	43,75
Масло сливочное	5	5	6,25	6,25
Выход	200		250	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	7,89	7,49	40,48	260,9	1,96	194,0	0,00	0,00	1,51
С 11-18 лет	9,86	9,36	50,60	326,08	2,45	242,50	0,00	0,00	1,89

5. Технологический процесс

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.