

Технико-технологическая карта № 3



Каша пшеничная молочная

Издательство г. Киев «А.С.К» 2005 г.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **каши пшеничной молочной**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				Выход, г
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	
Каша пшеничная молочная	153,0	2,00 (порционирование)	150,0	0,00	150,0
Масло сливочное	6,0	0,00	6,0	16,67	5,0
Выход					150/5 г

3. Технология приготовления

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими. Готовую пшеничную кашу порционируют. Влажность готовой вязкой каши – 79%. Кашу при отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

4. Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – пшеничная молочная каша является вязкой по способу варки и рецептуре. Она представляет собой густую массу. При t 60-70* С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет пшеничной каши — кремовый. Каша полита растопленным сливочным маслом.

Вкус – молочная пшеничная каша имеет вкус входящих в нее продуктов (пшеничной крупы, молока, сливочного масла). Умеренно сладкая на вкус.. Без постороннего привкуса.

Запах – пшеничной крупы, молока, сливочного масла. Без постороннего запаха.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Кашу пшеничную молочную изготавливают по меню. Тепловой обработке подвергают непосредственно перед выдачей. Не хранят.

Каша пшеничная молочная должна соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.

6. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ каши пшеничной молочной:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 150/5 г	6,520	7,288	39,608	253,621
На 100 г	4,212	4,702	25,553	163,626

Дата

Технолог / _____ / _____ ФИО _____

Шеф-повар / _____ / _____ ФИО _____