|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | УТВЕРЖДАЮ: | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Директор | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Тип довольствующихся:** | | | | | | **Учащиеся от 12лет и старше 25%** | | | | | | |
| **Технологическая карта №** | | | | | | 124к | | | | | | |
| **Наименование изделия:** | | | | | | Каша вязкая («Геркулес») с маслом | | | | | | |
| **Номер рецептуры:** | | | | | | 124к | | | | | | |
| **Наименование сборника рецептур:** | | | | | | Сборник рецептур диетических блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов И, И, Зинец, Ростов, Феникс, 2010 год, 320с,. | | | | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |  |
| **1 порция** | | | | | |  |
| брутто, г | | | нетто, г | | |  |
| Овсяные хлопья "Геркулес" | | | | | | 42,86 | | | 42,86 | | |  |
| Молоко | | | | | | 137,14 | | | 137,14 | | |  |
| или Вода | | | | | | 137,14 | | | 137,14 | | |  |
| *Выход каши* | | | | | | 171,43 | | | 171,43 | | |  |
| Масло сливочное | | | | | | 8,57 | | | 8,57 | | |  |
| Выход: | | | | | |  | | | 180 | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Химический состав данного блюда: | | | | | | | | | | | | |
| ***Пищевые вещества*** | | | | | | | | | | | | |
| ***Белки, г*** | | | ***Жиры, г*** | | | ***Углеводы, г*** | | | ***Энерг. ценность, ккал*** | | | |
| 9,36 | | | 13,27 | | | 33,08 | | | 281,65 | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Технология приготовления: | | | | | | | | | | | | |
| Приведенные нормы жидкости рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При меньшей емкости котлов количество жидкости, может быть увеличено, но не более чем на 2-3 % для вязких каш. При большей емкости котлов количество жидкости соответственно уменьшают. Перед варкой каши крупу перебирают, промывают теплой водой (40°C), при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Рисовую крупу и пшено промывают сначала теплой (40-50°C), а затем горячей (60-70°C) водой. При этом крупы поглощают 10-13% воды (от своей массы), что необходимо учитывать при дозировании жидкости. При варке каш из круп, которые не промывают (манная, гречневая, дроблёный рис, овсяные хлопья "Геркулес"), в котел вливают сразу всю жидкость. При варке вязких каш из всех круп, кроме гречневой, на 1 кг выхода каши добавляется 30 г сахара. Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды из всех круп. Вязкую рисовую кашу можно готовить на мясном или мясокостном бульоне. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Рис, пшено, перловую крупу предварительно варят в кипящей воде почти до готовности. Для уменьшения потерь пищевых веществ горячее молоко вводят в конце варки. Манную и дробленые крупы следует всыпать в кипящую смесь воды и молока при непрерывном помешивании и варить 20 мин. Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль (8 г) и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. В рецептурах указано сливочное масло для приготовления вязких каш, часть которого используется при варке каш (1/2 нормы), оставшееся сливочное масло (1/2 нормы) добавляют в готовую кашу. Вязкие каши из пшеничной крупы, риса, пшена можно готовить сладкими - с изюмом, черносливом, курагой. Отпускают вязкие каши в горячем виде с растопленным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: свойственный данному виду крупы и молока.  Температура подачи:не менее 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления | | | | | | | | | | | | |
| Вид обработки: | | | Без обработки | | | | | | | | | |