

14.04.2017

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

«Комбинат питания» 20.04.2017 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

«КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рисовая молочная жидкая», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Крупа рисовая	12,9/17,2	15	15	20	20
2. Молоко 2,5% жирность	8,8/11,66	80	80	106	106
3. Вода		53	53	70	70
или					
4. Молоко сухое		9,6	9,6	12,7	12,7
5. Вода (для восстановления сухого молока)		72	72	93	93
6. Сахар	2,99/3,99	3	3	4	4
или					
7. Молоко сгущенное		30,4	30,4	40,3	40,3
8. Вода (для восстановления молока сгущенного)		50	50	65,8	65,8
9. Сахар		1,4	1,4	1,8	1,8
10. Масло сливочное 72,5% жирн.	2,25/3	3	3	4	4
Всего сухих веществ:	26,94/35,85				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают.

Крупу рисовую перебирают, тщательно промывают тёплой, затем горячей водой пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар всыпают

подготовленный рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до размягчения, добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения. Затем добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают и кипятят в течение 5 минут. Кашу оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания до готовности.

Разведение сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

Примечание: Восстановленное молоко (молоко сухое, молоко сгущенное) для приготовления блюд используется в исключительных случаях.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – консистенция текучая, однородная, крупа мягкая.

Цвет – цвет белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах – не допускаются посторонние привкусы и запахи.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,19/4,24		3,8/5,05		16,35/21,78		112,36/149,53	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,03	0,07/0,09	21,1/26,6	0,48/0,64	78,2/104	16,8/22,4	85,4/127	0,25/0,33

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.