

14.09.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование блюда: «КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ»

Номер рецептуры: 273

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

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 пшеничная	13,42/20,12	15,6	15,6	23,4	23,4
2. Сахар	1,99/2,99	2	2	3	3
3. Молоко 2,5% жирность	5,39/8,14	49	49	74	74
4. Вода		33	33	49	49
или					
5. Молоко сухое		5,9	5,9	8,9	8,9
6. Вода (для восстановления сухого молока)		44,3	44,3	66,8	66,8
7. Вода		33	33	49	49
или					
8. Молоко сгущенное		18,6	18,6	28,1	28,1
9. Вода (для восстановления молока сгущенного)		30,3	30,3	45,8	45,8
10. Вода		33	33	49	49
11. Сахар		0,9	0,9	1,4	1,4
12. Масло сливочное	1,5/1,5	2	2	2	2
Всего сухих веществ:	22,3/32,75				
Выход:		-	100	-	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком перед вскрытием промывают водой, протирают ветошью.

Крупу пшеничную перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин., затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин., воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15% варят до загустения.

Добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем доводят до готовности при умеренном нагреве при закрытой крышке. За 5 минут до готовности каши кладут сливочное масло и кипятят 5 минут.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

Приготовление в пароконвектомате: подготовленную крупу заливают кипящей водой, помещают в камеру пароконвектомата, терморегулятор устанавливают в режим «пар», температура 100°C, время 2 минуты, затем воду сливают, добавляют соль, сахар,

молоко и варят до готовности в режиме «пар», температура 100°C и время приготовления 60 минут.

За 5 минут до готовности каши кладут сливочное масло. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

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 для приготовления блюд используется в исключительных случаях.

Температура подачи +60° ... +65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие.

Цвет – белый с жёлто-кремовым оттенком.

Вкус и запах – не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи. Вкус слегка сладковатый.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 100/150г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,02/4,5		2,8/3,58		13,42/20,14		85,96/130,78	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,08	0,04/0,06	12,9/19,35	0,29/0,44	63,55/95,3	18,81/29,7	66,1/99,1	0,42/0,63

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.