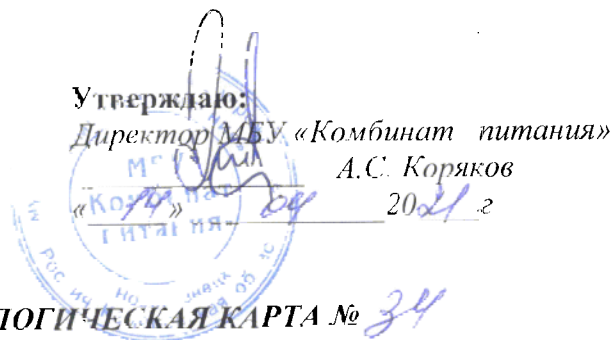




ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА ВЯЗКАЯ «ДРУЖБА».

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каша молочная из пшена и риса вязкая «Дружба»**, 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 пшеничная	12,04/17,2	14	14	20	20
2. Крупа рисовая	12,04/17,2	14	14	20	20
4. Вода		44	44	70	70
5. Молоко 2,5% жирность	9,9/11,44	90	90	104	104
или					
Молоко сухое		11	11	12,5	12,5
6. Вода (для восстановления молока сухого)		82,5	82,5	94	94
7. Сахар	2,99/3,99	3	3	4	4
или					
Молоко сгущенное		34,2	34,2	39,5	39,5
8. Вода (для восстановления молока сгущенного)		56	56	64	64
9. Сахар		1,4	1,4	1,8	1,8
10. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,38/3,75	4,5	4,5	5	5
Всего сухих веществ:	40,35/53,58				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сливочное масло, перемешивают и кипятят 5 минут. Процессы ошпаривания и слива воды необходимы для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

Примечание: восстановленное молоко для приготовления блюд используют в исключительных случаях.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче $+60^{\circ} \dots + 65^{\circ} \text{C}$. 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 не растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах – не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши, вкус слегка сладковатый.

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	
3,53/6,45		4,57/8,13		29,04/37,1		157,21/180,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,09/0,12	0,09/0,12	9/12	0,54/0,72	112/149	31,22/41,6	134/178	0,620,82

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.