

КАША

Утверждаю

Директор ГБОУ ЧРССИИОР им. Д.И. Коркина

Н.Н. Гуляев

» _____ 20__ г

Каша гречневая с сахаром и маслом № 9

Наименование блюда: **Каша гречневая с сахаром и маслом**
Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 168



Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. 2011 г.в.**

Рецептура (раскладка продуктов)
на 1 порцию блюда *на 100 порций блюда*

Продукт (полуфабрикат)	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	Брутто, г		Нетто, г		Брутто, кг		Нетто, кг	
Крупа гречневая	71	94,6	71	94,6	7,1	9,46	7,1	9,46
сахар	5	6	5	6				
Масса каши	-	-	-	150	-	-	-	15,0
Масло сливочное	10	13	10	13	1,0	1,3	1,0	1,3
Выход:	-	-	150	200	-	-	15,0	20,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда (крупа гречневая)		Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда (крупа перловая)	
	7-11	12-18	7-11	12-18
Белки, г	6,21	11,1	4,35	5,43
Жиры, г	5,28	11,9	7,3	9,12
Углеводы, г	32,79	49,8	30,2	37,8
Калорийность, ккал	203	350	206,3	257,9
В1, мг	0,15	0,26	0,03	0,04
В2, мг	0,028	0,15	0,11	0,15
С, мг	2,8	-	-	-
Са, мг	247,7	32,98	29,7	37,13
Fe, мг	0,32	5,91	0,89	1,1
А, мг	0			
Е, мг	4,8			
Zn, мг	2,9			
Р, мг	198,1			
Ј, мг	0,05			
Mg, мг	48,1	175,6	19,8	26,4

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 часов. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Исполнитель шеф – повар Захарова Н М

Утверждаю

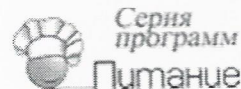
Директор ГБОУ ЧРССШИОР им Д.П.Коркина

Н.Н.Гуляев

« » 20__ г

Каша вязкая молочная из овсяной крупы № 6

Наименование блюда: **Каша вязкая молочная из овсяной крупы**



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 173

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. 2011 г.в.**

*Рецептура (раскладка продуктов)
на 1 порцию блюда на 100 порций блюда*

Продукт (полуфабрикат)	7-11		12-18		7-11		12-18	
	Брутто, г		Нетто, г		Брутто, кг		Нетто, г	
	Крупа овсяная	45	58	45	58	4,5	5,8	4,5
Вода	55	68	55	68	5,5	6,8	5,5	6,8
или Молоко	100	114	100	114	10,0	11,4	10,0	11,4
Сахар	15	18	15	18	1,5	1,8	1,5	1,8
Масло сливочное	9,0	11	9	11	0,9	1,1	0,9	1,1
Выход:	-	-	200	250	-	-	20,0	25,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда	
	7-11	12-18
Белки, г	8,6	10,76
Жиры, г	12,8	16
Углеводы, г	38,24	47,8
Калорийность, ккал	302,85	378
В1, мг	0,2	0,25
В2, мг	0,05	0,214
С, мг	0,91	1,14
Са, мг	151	188,8
Fe, мг	0,19	2,48
А, мг	0,22	
Е, мг	0,86	
Zn, мг	0	
P, мг	252,2	
Mg, мг	0,68	
К, мг	0	

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Кашу варят на воде, на молоке или на смеси молока и воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с. 169

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	45	45
Крупа манная	30,8	30,8
Масло сливочное	5	5
Сахар	7	7
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,624	6,10	19,70	128,64	192,17	23,52	156,05	0,30	0,08	1,09	0,03

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия
(блюда) № 330

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша
мо. очная рисовая (жидкая)

Номер рецептуры: № 417



Наименование сборника рецептов: Сборник 1981 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	14,9	14,9	1,49	1,49
Молоко 3,2%-ной жир-сти стерил.	51,0	51,0	5,10	5,10
Вода	33,9	33,9	3,39	3,39
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса каши		100,0		10,0
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход:		100 г/5 г		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,49	Ca (мг):	55,8
Жиры (г):	5,905,90	Mg (мг):	45,4
Углеводы (г):	15,5116,07	Fe (мг):	1,5
Энергетичность (ккал):	128	C (мг):	0,2

Технология приготовления:

Перед варкой каши крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Промытую, перебранную рисовую крупу варят 20-30 минут в воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности при непрерывном помешивании. Закладку прокипяченного сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленной каши. Температура подачи блюда +65°C. Срок реализации не позднее 2 – 3 часов с момента приготовления.