

## Технологическая карта №

Наименование изделия:

## КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ

Номер рецептуры: 176

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 год*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	ясли		сал	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Крупа рисовая или манная	29	29	39	39
Молоко	75	75	100	100
Вода	33	33	44	44
Сахар	4	4	5	5
Изюм	19,1	19	25,5	25
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход с маслом:</b>	-	<b>155</b>	-	<b>205</b>

Химический состав данного блюда в 205 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Рисовая- <b>5,92</b>	<b>6,14</b>	<b>41,7</b>	<b>299.36</b>	<b>1.2</b>
Манная – <b>7,38</b>	<b>6,65</b>	<b>51,76</b>	<b>296</b>	<b>0,87</b>

**Технология приготовления блюда:** В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят до полуготовности. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша полита маслом;

**Консистенция:** однородная, вязкая, зерна – мягкие, изюм – мягкий;

**Цвет:** свойственный виду крупы и изюма;

**Вкус:** характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов;

**Запах:** характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

**Общее время тепловой обработки:** 30-60 мин.

**Условия и сроки реализации:** не более 2 часов, при температуре 60-65°C