

Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение «Манчажская средняя
общеобразовательная школа»
Приготовление завтрака



Приготовление поварами пшеничной молочной каши



 ТР ТС 021-2011,
 для
 СТБЕРСКОГО
 Дарского
 МАОУ «Областная
 СОШ № 10»
 Купороса, Н. П.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная молочная жидкая
Номер рецептуры: 232
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, яслей, школ-интернатов, детских домов, детских психоневрологических учреждений, учреждений профессионального образования, адаптированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, детских профессиональных учреждений 1-4 классов, дошкольных и интернатов, Педва 2871.003.

Наименование	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	48	44	4,800	4,400
Крупа пшеничная	40	40	4,000	4,000
Сахар. Сахар-песок	5	5	0,500	0,500
Соль поваренная	0,3	0,3	30	30
Масло сливочное	5	5	0,500	0,500
Выход блюда	209		20,0	

Химический состав, питательные и микроэлементы на 1 порцию

В, г	Ж, г	У, г	Эк. Цен., ккал	В, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мг, мг	Fe, мг
7,46	4,64	36,26	234,8	0,144	1,7	39	0,76	139,4	194,4	37,8	1,894

Технология приготовления: Крупу залить в кипящую воду и варить 20-30 минут, после чего лишнюю воду слить, добавить кипящее молоко, восстановленную соль, сахар и варить кашу до загустения, затем уваривают на водной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость сливать лишнее молоко зависит тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет. Температура подачи 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, а тем числе и привороной каши. Цвет белый с кремовым оттенком.



Вязкую кашу готовят на молоке с добавлением воды.
Подготовленную крупу, высыпают в кипящую жидкость



В кашу добавляют соль, сахар



Варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет



При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Консистенция каши однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков



Спасибо за внимание

