

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)1:54-24к

**Наименование изделия:**Каша жидкая молочная пшенная

**Номер рецептуры:**54-24к

**Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

### Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	52.0	52.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Крупа пшенная	50.0	50.0	5.40	1.45	30.26	155.7
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	10.0	10.0	0.08	6.38	0.12	58.2
4	Молоко 2.5% м.д.ж	104.0	104.0	2.84	2.29	4.54	50.1
5	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
6	Соль поваренная йодированная	1.0	1.0	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>8.32</b>	<b>10.12</b>	<b>37.64</b>	<b>274.9</b>

### Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	16.016	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
2	Крупа пшенная	0.151	0.016	0.900	0.000	0.000	3.800	87.565	11.880	36.105	101.355	1.175	2.250	1.188	14.000
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.001	0.010	27.000	0.130	0.000	1.140	2.490	2.112	0.000	2.610	0.017	0.000	0.088	0.280
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.030	0.125	13.728	0.000	0.541	39.520	126.027	109.824	12.667	81.432	0.090	9.360	1.830	20.800
5	Сахар-песок	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.023	0.075	0.053	0.000	0.000	0.008	0.000	0.000	0.000
6	Соль поваренная йодированная	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	294.196	0.075	3.238	0.191	0.652	0.025	40.000	0.000	0.000
<b>Итого</b>		<b>0.182</b>	<b>0.151</b>	<b>41.628</b>	<b>0.13</b>	<b>0.541</b>	<b>338.679</b>	<b>216.232</b>	<b>143.123</b>	<b>48.963</b>	<b>186.049</b>	<b>1.315</b>	<b>51.61</b>	<b>3.106</b>	<b>35.08</b>

**Способ обработки:**Варка

**Технология приготовления:** Крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой, через 1 мин. воду сливают и снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин., воду сливают. Заливают кипящей водой, по расчету рецептуры, и варят до загустения. Вливают в кашу кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения. За 2-3 мин. до готовности в кашу вливают растопленное сливочное масло и тщательно перемешивают, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

### Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - жидкая, текучая, однородная; цвет -

белый с кремовым оттенком; вкус и запах соответствуют наименованию каши.