



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г.Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша вязкая»

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Крупа: <i>рисовая, ячневая, пшеничная</i>	23	23	33	33
или <i>гречневая, перловая, пшено</i>	38	38	38	38
Вода	100	100	120	120
Масло сливочное	4	4	4	4
ВЫХОД:		120,0		150,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe	
С рисовой крупой:											
3,43	4,12	35,75	193,9	0,03	-	20	5,06	74,2	24,24	0,5	
С перловой крупой:											
4,24	4,13	30,18	174,9	0,04	-	20	18,36	147,5	18,09	0,82	
С гречневой крупой:											
8,19	5,8	36,76	232,1	0,2	-	20	14,11	194,2	129,4	4,34	
С пшеном:											
6,29	5,45	36,08	218,6	0,16	-	20	15,84	128	45,09	1,48	
С ячневой крупой:											
4,56	4,22	29,41	173,9	0,09	-	20	37,36	156,6	22,61	0,82	
С пшеничной крупой:											
6,01	4,29	37	210,7	0,12	-	20	22,9	151,4	32,59	2,56	

Технология приготовления: Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из одного килограмма крупы получается от 4-5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока как не загустеет. Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: +60.....+65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна частично разварены, неразделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая

Цвет: каши гречневой – от светло коричневого до коричневого; пшенной – желтоватый; рисовой - от белого до кремового; перловой и ячневой– сероватой; пшеничной – желтовато-серой.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом