**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из манной крупы.

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 31 | 31 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 75 | 75 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Масса каши | 200 | |
| Масло сливочное | 10 10 | |
| Сахар | 10 10 | |
| ВЫХОД: | 210 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 210 | 6,03 | 3,47 | 42,23 | 224,27 |

***Технология приготовления:***

*В кипящую жидкость( молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают . Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин*

*Кашу отпускают с сахаром и маслом , или с сахаром, или с маслом.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: зерна крупы полностью разварились утратили форму..*

*Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.*

*Цвет: белый или светло-кремовый,*

*Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.*

*Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.*