**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Мюсли с изюмом.

Номер рецептуры: 179

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 |
| Мюсли | 35 | 35 |
| Молоко | 105 | 100 |
| ВЫХОД: | 135 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипячения.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные..*

*Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.*

*Цвет: светло-серый,*

*Вкус: мюсли с выраженным вкусом молока.*

*Запах: мюсли в сочетании с молоком.*