



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша "Дружба" с маслом

Рецептура № 260

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	17	17		
Крупа пшеничная	12	12		
Молоко питьевое	182	182		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
<b>Масса каши</b>	<b>200</b>			
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/5</b>			

### Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупу сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, мягкие

**Цвет:** Белый с кремовым оттенком

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,4	5,7	21,2	158	200/5

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Каша молочная "Попурри"**

Рецептура № 16/4 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

### Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Крупа гречневая	10	10	
Крупа рисовая	10	10	
Крупа пшено	10	10	
Молоко питьевое	187	187	
Сахар	3	3	
Соль	0,8	0,8	
<b>Масса каши</b>		<b>200</b>	
Масло сливочное	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/5</b>	

### Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящее молоко. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

**Цвет:** Светло-коричневый

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	6,1	26,0	179	200/5

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда **Каша пшеничная с маслом**

Рецептура № 311 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшеничная	40	40		
Молоко питьевое	168	168		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
<b>Масса каши</b>		<b>200</b>		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/5</b>		

### Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся

**Цвет:** Светло - кремовый

**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,8	9,7	26,7	229	200/5

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша пшенная молочная с маслом

Рецептура № 267 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г. Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Крупа пшенная	40	40	
Вода питьевая	56	56	
Молоко питьевое	112	112	
Сахар	3	3	
Соль	1,2	1,2	
<b>Масса каши</b>		<b>200</b>	
Масло сливочное	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/5</b>	

### Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз в холодной, затем теплой воде пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. В кипящую смесь молока и воды всыпают крупу, добавляют сахар, соль и варят кашу в течение 15-20 минут до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

**Цвет:** Желтоватый

**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Пшенной каши в сочетании с молоком и маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,8	9,5	35,8	260	200/5

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда Каша ячневая с маслом  
 Рецепт № 311 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа ячневая	40	40		
Молоко питьевое	168	168		
Сахар	3	3		
Соль	1,0	1,0		
<b>Масса готовой каши</b>		<b>200</b>		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/5</b>		

### Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают крупу ячневую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении 20-25 минут до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зерна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый с сероватым оттенком

**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,2	9,1	25,2	212	200/5

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.