**Технологическая карта № 270**

**Наименование изделия: Каша ячневая вязкая**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Крупа ячневая Молоко ВодаМасса кашиМасло сливочное | 44110541925 | 44110541925 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 5,2 | 10,47 | 38,27 | 271,26 | 2,43 |

**Выход:200**

**Технологическая карта: 282**

**Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Крупа пшеннаяВодаМолокоСахарМасса кашиМасло сливочное | 40561125-5 | 405611251925 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Выход:200**

**Технология приготовления:**

Приготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют йодированную соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв крышку, на водяной бане.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** цвет каши белый со слабым сероватымоттенком. Консистенция вязкая однородна, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних вкусов и запахов.

**Технология приготовления:**

Пшенную крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не станет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают, заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче заправляют кашу растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.