

Утверждаю
И.О.Заведующий д/с Махаева Ю.Р.



Технологическая карта N 13

Наименование изделия: Каша вязкая манная

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Манка	10	10
Молоко	150	150
Сахар	4	4
Масло сливочное	5	5
Соль йодированная	0,5	0,5
Выход:	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	136,1	1,81

Технология приготовления:

Вязкую кашу готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи +60+65°C

Утверждаю
И.О.Заведующий д/с Махаева Ю.Р.



Технологическая карта N 12

Наименование изделия: Каша вязкая пшениная

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Пшено	25	25
Молоко	160	160
Сахар	4	4
Масло сливочное	3	3
Вода	40	40
Соль йодированная	1	1
Выход:	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,69	10,94	48,25	184,1	2,01

Технология приготовления:

Вязкую кашу готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи +60+65°C