



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	25	25	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,5	33,5	3,35	3,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,91	В1, мг	0,06	Са, мг	130,98
Жиры, г	7,82	С, мг	0,62	Mg, мг	17,92
Углеводы, г	26,73	А, мг	0,05	Р, мг	106,93
Энергетическая ценность, ккал	204,89	Е, мг	0,78	Fe, мг	0,36
		Д, мкг	0,10	К, мг	208,95
		В2, мг	0,15	І, мкг	10,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.