

Технологическая карта

№145 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Пшеничная каша на молоке с маслом

Наименование сборник рецептов: Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников. Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П. Кульчицкая Т.И. и др.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Пшеничная крупа		37,5	37,5		
2	Молоко		75	75		
3	Вода		45	45		
4	Сахар		4,5	4,5		
5	Соль		1,5	1,5		
	Масса каши			150		
6	Масло сливочное		10	10		
	Выход:			150/10		

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккал
Пшеничная каша на молоке с маслом		200/10	9,2	12,0	46,1	331
Пшеничная каша на молоке с маслом		150/10	6,94	9,06	34,81	250
Пшеничная каша на молоке с маслом		150/10	6,39	0,83	32,03	230

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоко с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому эти крупы варят в воде, потом добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес» и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

ИП «Касимова Г.М.»

