\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 178

**Технологическая карта № 3**

**Каша вязкая из круп с черносливом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа гречневая | 9 | 9 |
| и перловая | 25 | 25 |
| Вода | 120 | 120 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Чернослив | 30 | 45\* |
| Масса каши | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход с маслом** | **-** | **205** |

\* масса варенного набухшего чернослива

**Технология приготовления**

Чернослив отваривают в воде, дают ему набухнуть, затем отвар сливают. В отвар добавляют необходимое количество воды и варят вязкую кашу. Крупы подготавливают, порядок их закладки зависит от времени варки каждой крупы.

При отпуске на кашу кладут чернослив (без косточки) и поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,15 | 4,36 | 42,64 | 226,4 | 0,45 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_