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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 313

**Технологическая карта № 38**

**Каша пшенная рассыпчатая**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа пшенная | 47,6 | 47,6 |
| Вода | 86 | 86 |
| Соль | 0,24 | 0,24 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 |
| **Выход** | **-** | **100** |

**Технология приготовления**

Крупу просеивают, перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения помешивая, а затем накрывают котел крышкой и дают упреть.

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным маслом сливочным.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 4,40 | 3,82 | 25,26 | 153,02 |  |

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