

Тип довольствующихся: Дети 3-7 лет

Технологическая карта № 64

Наименование изделия:

Каша гречневая молочная жидкая

Номер рецептуры: 64**Наименование сборника** Методические указания города Москвы: Организация питания
рецептур: в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Гречневая крупа	20,00	20,00
или Хлопья гречневые	20	20
Вода	24	24
Молоко	150	150
Сахарный песок	6	6
Масло сливочное	6	6
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5
Выход:		200

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Витамин С, мг</i>
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	
6,98	10,42	25,00	222,38	0,900

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Вид обработки:

Варка

