МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М.Ахмедханов

 Технологическая карта кулинарного блюда № 2

 Наименование изделия: Каша овсяная.

 Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247

 Наименования сборника рецепту р: Сборник рецептур блюл и кулинапных изделий лля предприятий общественного

 питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. I .Лапшиной.- М.: «ХлебпролинФорм». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 по | рция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Крупа овсяная | 25 | 25 | 44 | 44 |
| Молоко | 75 | 75 | 164 | 164 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150 | 200 |  200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г. |  | Пищевые вещества | Мине | р.вещества, мг | Витамины, мг |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Бел к и г | Жиры,г | Углеводыг | 'Знерго ценность, ккал | Са | Mg | Fе | Р | В) | С | А | Е |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 150 | 11.84 | 8,16 | 47,8 | 164 | 142,3 | 1,66 | 13 | 14 | 0.2 | 0.50 | 0,12 | 0.3I |

 Технология приготовления:

 В кипящую смесь молока кладут сахар, соль, высыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху

 вниз и варят, непрерывно помешивая 20 минуг.

 При отпуске кашу заправляют растопленным маслом.

 Требования к качеству блюда:

 Внешний вид: овес набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

 консистенция: однородная, вязкая, хлопья - мягкие.

 Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

 Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом