



Процесс приготовления завтрака в
МОУ «Волосовская начальная
общеобразовательная школа»

Манная каша

Технологическая карта

Рацион: СВ. ПРОДАЖА Волово

ООО "Комбинат питания Волово"

наименование предприятия

Технологическая карта

Технологическая карта №: 189.51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным 200/5

Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2003 г., под редакцией Кутниковой М.Н.

Код блюда внутренний: 4.714

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	30,7	30,7
Вода	66,7	66,7
Молоко	161,3	161,3
Соль водопроводная	0,8	0,8
Сахар (песок)	4	4
Масло сливочное	5	5
Выход готового блюда	-	208

Технология приготовления

Тонкой струйкой всыпать крупу в кипящую смесь молока и воды, довести до кипения и варить 5-10 мин. Подсолить, добавить сахар и варить под крышкой на слабом огне до готовности, заправить растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюда:

Молочные жидкие каши отпускают в порционном виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи +65 С.

Срок реализации не более 2-х часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - крупа полностью разварена;

Цвет - свойственный виду крупы;

Вкус - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

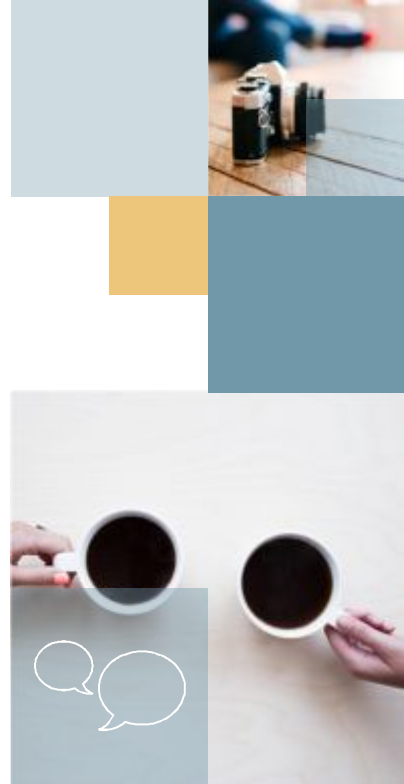
Запах - свойственный виду крупы и молока;

Консистенция - однородная, жидкая, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши не тонет.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	207,54	Витамин А (мг)	20,29	Магний (мг)	19,86
Белки (г)	6,44	Витамин В1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	119,23
Жиры (г)	6,87	Витамин В2 (мг)	1,01	Железо (мг)	0,42
Углеводы (г)	31,4	Кальций (мг)	149,61	Витамин Е (мг)	

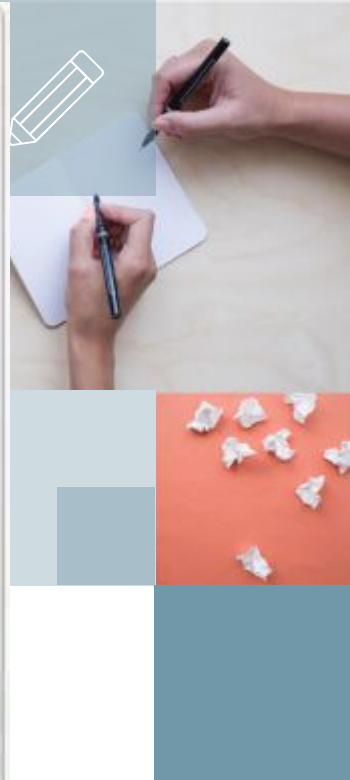
Утверждаю: Генеральный директор



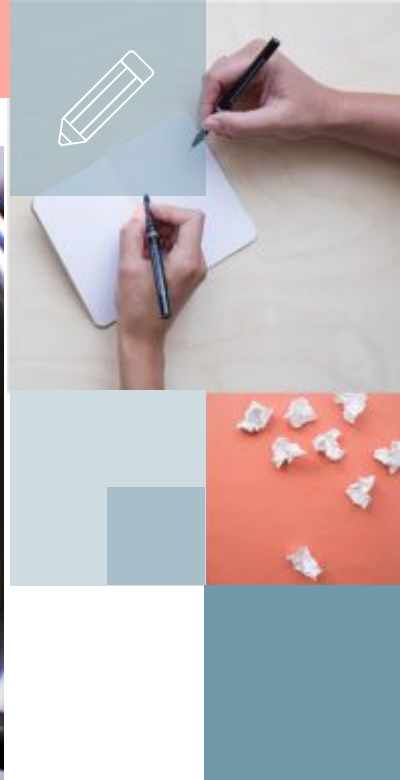
Правила приготовления

• ВЯЗКИХ каш

- Вязкая каша не должна расплываться. Такие крупы как: пшено, рис и перловка, на молоке развариваются плохо. Их необходимо немного проварить в воде, затем слить воду и только тогда добавить в горячее молоко немного соли и сахара.
- Вязкие каши подают с растопленным сливочным маслом, сахаром или медом.



Наливаем молоко



Взвешиваем крупу, сахарный песок, масло сливочное

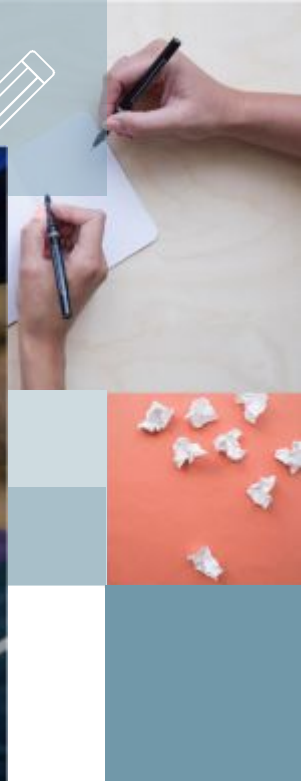




Высыпаем сахарный
песок в молоко



Высыпаем манную крупу в
молоко



Польза манной каши

Варится манная каша достаточно быстро, и за счет этого, в ней сохраняются почти все полезные элементы.



- В каше практически отсутствует клетчатка, поэтому она на 100% усваивается организмом.
- В ней в большом количестве содержатся углеводы, необходимые для накопления энергии организма и поддержания его в тонусе.

Спасибо за внимание!

