

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Р.А. Дрыженков



### Технологическая карта .

#### « Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба»»

*Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильный и В.А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2011 г, рецептура №175 стр 164*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	10,5	10,5	14	14
Крупа пшено	14,25	14,25	19	19
Молоко	75	75	100	100
Вода	49	49	65	65
Сахар	4,5	4,5	6	6
<b>Масса каши</b>	-	150	-	<b>200</b>
Масло сливочное	5	5	10	10
Или сахар	5	5	10	10
<b>Выход : с маслом и сахаром</b>	-	<b>160</b>	-	<b>220</b>
<b>Выход с маслом или с сахаром</b>	-	<b>155</b>	-	<b>210</b>

### Технология приготовления.

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром или маслом.

### Требования к качеству.

**Внешний вид :** зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом или сахаром.

**Цвет:** свойственный соответствующему виду крупы.

**Консистенция :** однородная, вязкая, зерна — мягкие.

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

**Запах:** соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

155 грс маслом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-4,48	В1-0,073	Ca-98,37
Ж- 8,25	В2-0,1	Mg-24,47
У- 24,71	А-40,44	P-115,6
Э.Ц- 191,9 ккал		Fe- 0,62



210 грс маслом

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-6,08	В1-0,1	Са-133,38
Ж- 11,18	В2-0,14	Mg-37,22
У- 33,48	А-54,8	P-156,72
Э.Ц- 260 ккал		Fe- 0,81

Руководитель производства

Сапрыкина М.А

