

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 228

### Каша молочная рисовая

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа рисовая или	10,0	10,0
Хлопья рисовые, не требующие варки*	10,0	10,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Соль йодированная с повышенным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,59	4,16	9,53	94,37	16,77	87,69	0,28
Витамины мг.						Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,13	0,03	0,11	0,25	0,45		128,50

Способ приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль, промытый и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших шленок.

\*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. Изюм без косточек перебирают, промывают, заливают кипятком, немного настаивают для размягчения. Затем его добавляют в кашу, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 9/82

Каша молочная пшениая			
Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.		Вес нетто, г
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Крупа пшено или	10,0		10,0
Хлопья пшениые, не требующие варки*	10,0		10,0
Вода питьевая	12,0		12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0		75,0
Масло сливочное несоленое	3,0		3,0
Сахар-песок	3,0		3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25		0,25
Выход			100
В 100 г данного блюда содержится			
Пищевые вещества, г		Минеральные вещества, мг	
Белки	Жиры	Углеводы	Са Mg P Fe
4,94	4,27	21,8	92,93 18,62 91,20 0,36
Витамины, мг			Энергетическая
A	B1	B2 PP C	ценность (ккал)
0,13	0,05	0,10 0,22 0,45	22,5

### Способ приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Требование:

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

\*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.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 47

### Каша молочная пшеничная

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа пшеничная или	30,0	30,0
Хлопья пшеничные, не требующие варки*	30,0	30,0
Вода питьевая	51,0	51,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
<b>Выход</b>		<b>100</b>

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г					Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe		
5,57	5,44	27,29	92,93	18,62	91,20	0,36		
Витамины, мг							Энергетическая	
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)			
0,13	0,05	0,10	0,22	0,45	182,80			

#### Способ приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до запускания, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет. **Температура подачи: 65°C.**

**Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.**

**Требования к качеству: консистенция текучая, однородная, зерен - мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 185

### Каша молочная манная

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа манная	10,0	10,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,5	1,15	24,25	94,37	16,77	87,69	0,28

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,13	0,03	0,11	0,25	0,45	188,0

#### Способ приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль, промытый и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Требования:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

\*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. Изюм без косточек перебирают, промывают, заливают кипятком, немного настаивают для размягчения. Затем его добавляют в кашу, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 38

### Каша молочная "Дружба"

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа рисовая или	5,0	5,0
Хлопья рисовые, не требующие варки*	5,0	5,0
Крупа пшено или	5,0	5,0
Хлопья пшеничные, не требующие варки*	5,0	5,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.					Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe		
3,16	5,09	13,17	91,9	16,99	87,09	0,27		
Витамины мг.					Энергетическая			
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)			
0,13	0,04	0,10	0,22	0,45	111,58			

Способ приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования:

Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах, свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

\*Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки:

Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью смесь хлопьев, 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.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 353

### Каша молочная гречневая

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа гречневая ядрица или	10,0	10,0
Хлопья гречневые, не требующие варки*	10,0	10,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,78	1,6	5,59	92,24	30,21	97,63	0,75
Витамины, мг					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,13	0,05	0,11	0,47	0,45	78,50	

#### Способ 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.

Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

\*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.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 221

### Каша молочная геркулесовая

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Овсяные хлопья "Геркулес" или	10,0	10,0
Хлопья овсяные, не требующие варки*	10,0	10,0
Вода питьевая	12,0	12,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,82	4,83	13,24	95,41	23,18	100,60	0,45

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,13	0,05	0,10	0,17	0,45	81

Способ приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу «Геркулес» и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

\*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.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
 Рецепт № 120  
**Суп молочный с макаронными изделиями**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Макаронные изделия группы А или	10,0	10,0
Макаронные изделия группы В витаминизированные	10,0	10,0
Вода питьевая	60,0	60,0
Масса отварных изделий		26,5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75,0	75,0
Сахар-песок	2,0	2,0
Масло сливочное несоленое	2,5	2,5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,10	2,00	14,34	53,00	11,63	60,39	0,23
Витамины, мг						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,13	0,02	0,07	0,16	0,45	58,28	

Способ приготовления:

Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности в течение 5-7 минут, откинуть на сито, дать стечь воде. Затем в кипящее молоко добавить сахар и заложить отварные макаронные изделия, довести до кипения и варить еще минут 5. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую вермишель, все тщательно перемешать и прокипятить.

Требования:

Цвет белый. Макароны хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока.