

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-27к****Наименование изделия:**Каша жидкая молочная манная**Номер рецептуры:**54-27к**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	75.0	75.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Крупа манная	25.0	25.0	2.42	0.22	16.06	75.9
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	5.0	5.0	0.04	3.19	0.06	29.1
4	Молоко 2.5% м.д.ж	106.0	106.0	2.89	2.33	4.63	51.1
5	Сахар-песок	5.0	5.0	0.00	0.00	4.54	18.2
6	Соль поваренная йодированная	0.6	0.6	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>5.35</b>	<b>5.74</b>	<b>25.29</b>	<b>174.3</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	23	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Крупа манная	0.03	0.01	0.00	0.00	0	1	27	4	4	18	0.2	0.00	0.0	5.00
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	13.50	0.07	0	1	1	1	0	1	0	0.00	0.0	0.14
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.13	13.99	0.00	1	40	128	112	13	83	0.1	9.54	1.9	21.20
5	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	177	0	2	0	0	0	24.00	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.06</b>	<b>0.14</b>	<b>27.49</b>	<b>0.07</b>	<b>1</b>	<b>219</b>	<b>156</b>	<b>142</b>	<b>17</b>	<b>102</b>	<b>0.3</b>	<b>33.54</b>	<b>1.9</b>	<b>26.34</b>

**Способ обработки:**Варка**Технология приготовления:** Молоко доводят до кипения, добавляют в него кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, образуются комки. Сливочное масло необходимо добавить в кашу за 2 минуты до готовности и тщательно перемешать. Температура подачи: не менее 65 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие; консистенция - жидкая, каша растекается по тарелке; цвет - белый; вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.