

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

_____ А. Ю. Панькова
07.09.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша рисовая молочная с маслом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.



2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупа рисовая (круглозерная)	25	25	31,25	31,25
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сахар - песок	8	8	10	10
Молоко 2,5%жирности	170	170	213	213
Масса каши:		200		250
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
Выход :		200/5		250/8

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Крупу промывают теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Первый способ приготовления:

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании. При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения.

Второй способ приготовления:

В гастроемкость вливают молоко, добавляют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят в режиме "Пар" в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 40-50 минут.

В течение приготовления перемешивают 1-2 раза. При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может

находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогреть остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму, полита маслом.

Цвет - белый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока и масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,08		3,49		15,45		105,37	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,03		0,11		0,43		20	0,07
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
89,8	81,64	15,45	0,2	111,34	0,0067	0,0031	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.