**Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") №68**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№68**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/19.php) | 5 | 5 |
| [Пшено](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/102.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 12 | 12 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.16 |
| Жиры, г | 5.09 |
| Углеводы, г | 13.17 |
| Калорийность, ккал | 111.58 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.1 |
| C, мг | 0.45 |
| Ca, мг | 91.9 |
| Fe, мг | 0.27 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 200 | 250 |
| 12 часов | 200 | 250 |
| 24 часа | 200 | 250 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную 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. |