

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В. Черепенько

«17» 09 2022

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»

В.М. Кушнерук

«17» 09 2022

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Каша «Оранжевое утро»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 01 2023 г.

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	5,0	5,0
Соль	0,8	0,8
Молоко	99,9	99,9
Сахар	5,0	5,0
Крупа рисовая	29,1	29,1
Вода	66,6	66,6
Курага	9	16 ¹
Выход готовой продукции	216	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

Рисовую крупу сначала варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности при слабом нагреве. В конце варки кашу заправляют маслом.

Курагу предварительно замачивают на 20-30 минут в горячей воде, промывают, ошпаривают.

При подаче блюда выкладывают курагу. Оптимальная температура подачи +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, частично разварены, каша заправлена маслом, сверху выложена курага;

цвет – характерный на данный вид продукции;

вкус, запах – характерный на данный вид продукции, сладковатый, с ароматом и привкусом кураги и масла сливочного;

консистенция – однородная, жидкая, крупинки мягкие; курага – сочная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,27	2,65	17,25	101,0

подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитрианица

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи