

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета
В.В.Черепенько

«12» 12 2022

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

В.М.Кушнерук

«12» 12 2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Каша «Оранжевый сюрприз»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «12» 01 2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	5,0	5,0
Соль	0,5	0,5
Молоко	158,0	158,0
Сахар	5,0	5,0
Крупа рисовая	22,0	22,0
Крупа пшеничная	24,0	24,0
Мандарины	27,027	20,0
Выход готовой продукции	200/20	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мандарины промывают под проточной водой, затем бланшируют. Очищенные мандарины делят на дольки.

Рис и пшено перебирают, промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и сахар и варят кашу при непрерывном помешивании до загустения. Закрывают крышкой и оставляют до упаривания на слабом нагреве. Готовую кашу заправляют маслом и перемешивают, порционируют в тарелки сверху укладывают дольки мандарин.

Оптимальная температура подачи +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – зерна круп полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сахаром и маслом; сверху уложены дольки мандарин;

цвет – бело-желтый;

вкус, запах – сладковатый с ароматом молока и сливочного масла, мандарин, без посторонних привкусов и запахов;

консистенция – однородная, густая, вязкая масса, крупинки мягкие.

4. Срок годности и условия хранения:

В течение 3 часов с момента приготовления на мармите или горячей плите.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,68	3,45	18,97	123,24

подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитрица

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яшквец

расшифровка подписи