

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование блюда: **Каша пшенная молочная жидкая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто г.	нетто г.	брутто г.	нетто г.
Крупа пшенная	40	40	4000	4000
Вода	67,2	67,2	6720	6720
Молоко	100,8	100,8	10080	10080
Сахар	5	5	500	500
Масса каши		200		20000
Масло сливочное	5	5	500	500

Химический состав (1 порция)	Витамины	Микроэлементы
Белки (г) 6,04	А 0,1	Са (мг) 134,0
Жиры (г) 7,27	В1 0,28	Mg (мг) 54,66
Углеводы (г) 34,29	В2 0,15	Р (мг) 185,88
Эн. ценность (ккал) 227,16	РР 0,74	Fe (мг) 3,11
	С 1,0	

Выход: 205

На диету: № 2

**Технология приготовления:** Крупу «пшено» перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин., затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин., воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар и продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов.

**Требования к качеству:** Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование блюда: **Суп рисовый на мясном бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто г.	нетто г.	брутто г.	нетто г.
Крупа рисовая	8	8	800	800
Мясной бульон	170	170	17000	17000
Картофель	27	20	2700	2000
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	10	8	1000	800
Масло растительное	4	4	400	400

Химический состав (1 порция)	Витамины	Микроэлементы
Белки (г) 1,85	А 0,94	Са (мг) 29,81
Жиры (г) 6,19	В1 0,08	Mg (мг) 33,83
Углеводы (г) 12,34	В2 0,15	Р (мг) 164,51
Эн. ценность (ккал) 112,47	РР 1,76	Fe (мг) 1,85
	С 17,33	

Выход: 200

**Технология приготовления:** Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут нарезанный кубиками картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности.

Температура подачи 65 градусов.

**Требования к качеству:** крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование блюда: **Соус томатный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто г.	нетто г.	брутто г.	нетто г.
Овощной отвар или вода	50	50	5000	5000
Мука пшеничная	5	5	500	500
Масло сливочное	5	5	500	500
Томат-пюре	15	15	1500	1500
сахар	1,8	1,8	180	180

Химический состав (1 порция)	Витамины	Микроэлементы
Белки (г) 0,54	А 0,29	Са (мг) 6,34
Жиры (г) 3,67	В1 0,02	Mg (мг) 2,35
Углеводы (г) 5,24	В2 -	Р (мг) 17,2
Эн. ценность (ккал) 56,15	РР 0,15	Fe (мг) 0,41
	С 3,9	

Выход: 100

**Технология приготовления:** Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное пюре и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

Температура подачи 65 градусов.

**Требования к качеству:** Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.