**Технологическая карта кулинарного блюда № 233**

Наименование кулинарного блюда:

«**Каша кукурузная молочная жидкая»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.» Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Крупа кукурузная | 35 | 35 |
| Молоко | 88 | 88 |
| Вода | 60 | 60 |
| Масло сливочное | 4,4 | 4,4 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 4,4 | 4,4 |
| **Выход** |  | **180** |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Выход 180 г |
| Белки (г): | 5,3 |
| Жиры (г): | 5,6 |
| Углеводы (г): | 33 |
| Эн. ценность (ккал): | 204 |
| Са | 106 |
| Mg | 22 |
| А | 33,4 |
| В1 | 0,07 |
| С | - |
| Е | 0,3 |
| Р | 107 |
| Fe | 1,1 |

**Технология приготовления**:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане. За 2–3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло.

**Температура подачи**: 65 °С.

**Срок реализации**: не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству**: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригоревшей каши. Цвет белый с желтоватым оттенком.