УТВЕРЖДАЮ

_____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Каша жидкая молочная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша жидкая молочная», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша жидкая молочная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	35,4	35,4
или крупа манная	35,4	35,4
или хлопья «Геркулес»	35,4	35,4
Молоко	202,4	202,4
Масса готовой каши	-	230
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД	-	230

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду добавляют соль, перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 ^{0}С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости), умеренно соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша жидкая молочная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша жидкая молочная» на выход 230 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,85	6,59	29,33	204,01

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,01	0,02	0,19	3,05	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,63	22,88	5,09	0,07	1,10	0,00

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством _____