



**Технология приготовления завтраков
МБОУ СОШ с. Визинга**

Каша пшеничная (кукурузная) молочная жидкая

Наименование сборника рецептур:
Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (Пермь 2008 год)

Наименование продукта	брутто	нетто
Крупа пшеничная	40	40
вода	68	68
Молоко	100	100
Сахар	5	5
Масса каши	-	200
Масло сливочное	5	5
Выход:	205	
белки	7,44	
жиры	8,07	
углеводы	35,28	
Килокалории	243,92	
Витамины: В1	0,01	
С	0,28	
А	0,01	
Е	0,17	
Мин. Вещества: Са	114,71	
Р	153,15	
Mg	28,61	
Fa	2,28	

Технология приготовления: крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: консистенция текучая, однородная, зерна мягкие. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.





Технологическая карта № 274

Какао с молоком (1 вариант)

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий 2012 Уфа

Сырьё	Брутто нетто	
	Какао – порошок	2,4
Молоко	100	100
Вода	115	115
Сахар	10	10
Выход	200	
белки	3,3	
жиры	2,5	
углеводы	13,7	
Килокалории	88	
Витамины: В1	0,03	
С	1	
А	0,02	
Е	0,01	
Мин. Вещества: Са	121,94	
Р	114,13	
Mg	6,7	
Fa	0,51	

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.

Технолог

Карпова О.М.





- На фото вы видели приготовление одного из завтраков в нашей любимой школе. Завтрак- это один из важнейших приемов пищи в рационе человека, поэтому мы стараемся, чтобы все посетители нашей столовой получили достаточное количество полезных веществ для работы мозга.



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**

