**Каша геркулесовая**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Каша геркулесовая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Геркулес](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/53.php) | 22 | 22 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 23 | 23 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 60 | 60 |
|  |  |  |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 4.54 |
| Жиры, г | 4.84 |
| Углеводы, г | 15.19 |
| Калорийность, ккал | 122.58 |
| B1, мг | 0.08 |
| B2, мг | 0.05 |
| C, мг | 3.52 |
| Ca, мг | 44.77 |
| Fe, мг | 0.82 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 200 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока с водой. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 20 мл теплой кипяченой воды (20 мл воды входит в общее количество воды по рецептуре). Варят на медленном огне с закрытой крышкой до готовности, не допуская слипания хлопьев. За 3 минуты до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - 8-10 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Требования к качеству Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой Консистенция: вязкая Цвет: кремовый Вкус: свойственный крупе и молоку, без постороннего привкуса Запах: продуктов входящих в состав блюда |