

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Рецептура № 69

**Каша пшенная с тыквой**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Крупа пшено или	11	11
Хлопья пшенные, не требующие варки*	11	11
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	75	75
Тыква быстрозамороженная	20	20
Масло сливочное несоленое	3	3
Сахар-песок	3	3
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,69	5,26	14,44	98,15	22,22	98,46	0,46
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,13	0,05	0,09	0,32	2,05		120,28

Способ приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Пшено варят в кипящем молоке до полуготовности. После чего добавляют соль, сахар-песок, тыкву быстрозамороженную и варят до готовности. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования: Консистенция густая, зерна крупы хорошо разварены. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

\*Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки:

Тыкву быстрозамороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности. Молоко доводят до кипения, заливают хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, добавляют готовую горячую припущенную тыкву, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.