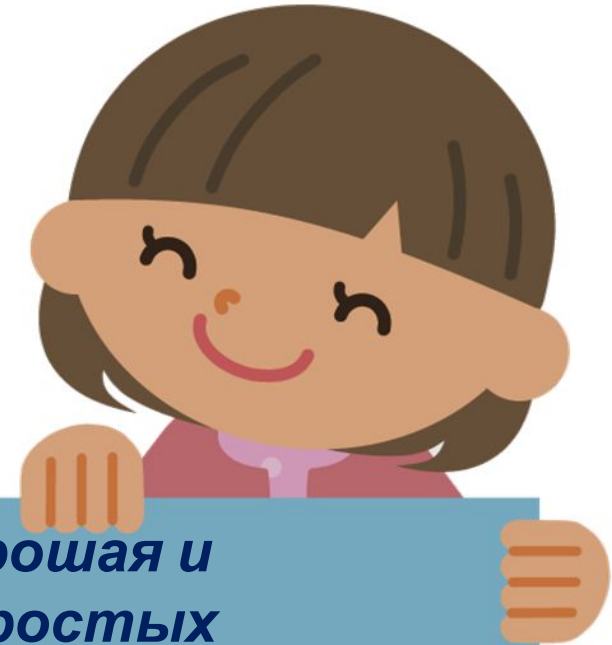


**Презентация  
о приготовлении  
поварами школьной  
столовой горячего  
завтрака**

**Манная каша**



**МОКУ**  
**Рогозовская**  
**СОШ**  
**Ромненский**  
**район**  
**Амурская**  
**область**



*Профессия повара очень хорошая и полезная. Повар может из простых продуктов приготовить вкусное блюдо. Повара нужны везде: в больницах, в детских садах, в школах, там, где без них нельзя. Профессия повара очень трудная и ответственная.  
Спасибо нашим поварам!*

**Смирновой О.А. и Нечай Е.В.**

**На столе  
дымится  
каша,**

**Где большая  
ложка наша?**

**С кашей будем  
мы дружить,**

**Лет до ста мы  
будем жить!**

**Каша –  
матушка наша**



# Технологическая карта каши манной

## МОЛОЧНОЙ

Д.И.Сидорова, В.К.Погович  
01.09.2016 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 169

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	45	45
Крупа манная	30,8	30,8
Масло сливочное	5	5
Сахар	7	7
<b>ВЫХОД:</b>	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	6,24	6,10	19,70	158,64	192,17	23,52	156,05	0,30	0,08	1,09	36,72

*Технология приготовления:*

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупы: засыпают тонкой стружкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

*Требования к качеству:*

*Внешний вид:* крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* сладковатый, молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

- Содержит небольшое количество жиров и витаминов; полезна для восстановления сил в период выздоровления;
- препятствует похудению

# Манная каша

Манная каша - продукт, который вырабатывается из пшеницы, путем отсева крупы при помоле зерна в муку.

При этом сердцевина зерна дробится на мелкие частички.

В этих крупинках много крахмала – 73% и белка – 11,3%, но почти отсутствует клетчатка – 0,2% и жиры – 0,7%. Поэтому манная каша легко усваивается





**Взвешиваем  
крупку**

# ГОТОВИМ крупку



# ГОТОВИМ сахар



**Взвешиваем  
сахар**





Наливае  
м  
кипячёно  
й  
воды.







**Выливае  
м  
МОЛОКО.**





**Кипятим  
молоко с  
водой**





***В кипящую смесь  
засыпаем  
тонкой струйкой  
крупы, при быстром  
помешивании***







**Кашу, регулярно  
помешиваем,  
чтобы не  
образовались  
комочки, которые  
очень не любят  
дети.**





**Закладываем  
растопленное  
сливочное масло,  
доводим кашу до  
кипения.**







**Приятно  
о  
аппетит  
а!**

**«Спасибо  
поварам  
за вкусную  
заботу,  
что дарите вы  
нам!»**







***В каше сила, в каше смелость. В каше русская душа!***

***Каша молодость и честность. Каша очень хороша!***



Ох!  
Ну и заварила  
я кашу!!!