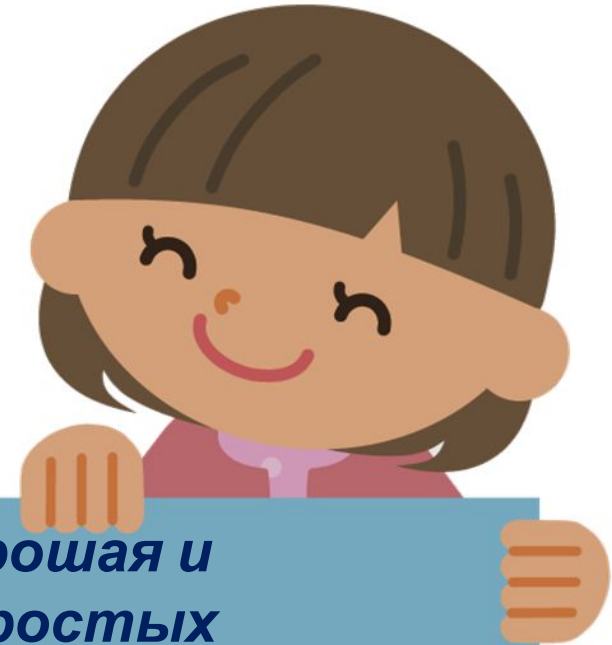


**Презентация
о приготовлении
поварами школьной
столовой горячего
завтрака**

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
ВЫХОД:	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 ₁	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.





**Выливаем
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 заварула
я кашу!!!*