*Технологическая карта*

1 Область применения

1.1 Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо – каша молочная пшенная с тыквой.

2 Рецептура

2.2 Рецептура блюда – каша вязкая с тыквой

Таблица 1 – Пример таблицы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса брутто на 1 пор/л | Масса нетто на 1 пор/л | Масса брутто на 20 пор. | Масса нетто на 20 пор. |
| 1 | Пшено | 65 | 65 | 1300 | 1300 |
| 2 | Тыква | 150 | 105 | 3000 | 2100 |
| 3 | Молоко | 75 | 75 | 1500 | 1500 |
| 4 | Вода | 75 | 75 | 1500 | 1500 |
| 5 | Сахар | 5 | 5 | 100 | 100 |
| 6 | Масло сливочное | 10 | 10 | 200 | 200 |
| Выход готового блюда  (1 порция) | |  | 310 |  | 6200 |

3 Технология приготовления

Тыкву очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, заложить в воду с молоком, добавить соль, сахар. Нагреть до кипения. Затем засыпать подготовленную крупу и варить до готовности при слабом кипении.

4 Оформление, подача, реализация, хранение.

Выложить на тарелку. при подаче полить сливочным маслом, посыпать сахаром. Подавать в горячем виде, не менее 650С.