Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04008**

Пудинг пшенный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Крупа Пшено шлифованное | 29 | 29 |
| Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП | 25 | 25 |
| Вода питьевая | 50 | 50 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Желток пастеризованный | 3,5 | 3,5 |
| Белок яичный пастеризованный | 6,5 | 6,5 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 |
| Сметана 15% | 3 | 3 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 5,51 | 3,34 | 25,93 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества, мг | | | |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 42,92 | 28,56 | 92,75 | 0,9 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 159,91 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | | | |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,01 | 0,13 | 0,05 | 0,97 | 9,96 | 0,01 |

**Технология приготовления:** перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшенную сначала варят в воде кипящей в течение 10 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности в течение 15-25 мин. В готовую вязкую кашу пшенную, охлажденную до температуры 60-70 °С, добавляют растертые с сахаром яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пеку яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем толщиной 4-5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным, посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 80 °С и образования на его поверхности румяной корочки.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.