

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

г.Новошахтинск

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
Пилягина М.Е.



Технологическая карта № 23.

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая.**
Номер рецептуры : 54-4 г

Сборник рецептов блюд и типовых меню для
организации питания обучающихся 1-4 классов
в общеобразовательных организациях,
Роспотребнадзор. 2022г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто,г.	Нетто,г.
Крупа гречневая	69	69	6900
Масло сливочное	6,8	6,8	680
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	50
Вода	102	102	10200
Выход готового изделия, г.		150	15000

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустотелые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения.
Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100оС) или жарочном шкафу при температуре 140-160оС.
Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.
Температура подачи: не менее 65 оС.
Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Требования к качеству

Внешний вид	Консистенция	цвет,вкус,запах
зерна крупы полностью набухшие сохраняют форму, отделяются друг от друга	рассыпчатая	соответствует наименованию блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда, "Каша гречневая рассыпчатая " 150 г.

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
8,30	6,30	36,00	233,70

Ответственный исполнитель
технолог

Слащева Л.В.