

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Гречиха, зерно продовольственное	54.23	54.23	5423	5423
Соль пищевая йодированная	1.21	1.21	121	121
Вода	176	176	17600	17600
Масло сливочное	5.83	5.83	583	583
Выход: 220	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6.71	Са (мг)	16.08
Жиры (г):	5.94	Мg (мг)	0
Углеводы (г):	29.37	Fe (мг)	3.56
Эн. ценность (ккал):	200.2	С (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Внешний вид - поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены. Цвет - светло - коричневый. Консистенция - густая, мягкая, на тарелке не расплывается. Запах - свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.